

Somos



**SÍ, ACEPTO: UNA
GUÍA CON TODAS
LAS TENDENCIAS
EN ANILLOS DE
COMPROMISO
QUE OFRECE EL
MERCADO LOCAL**

**SANTA ROSA DE
LIMA INÉDITA: LA
EXPOSICIÓN DEL
MUSEO PEDRO DE
OSMA QUE MUESTRA
A LA SANTA
PERUANA COMO
NUNCA ANTES.**

CAMPEONA HECHA EN EL, PERÚ

**Cristhiana de Osma, la joven
esquiadora que ha llegado a lo
más alto del podio mundial,
habla sobre sus próximos
pasos y sus sueños de triunfar
en nombre del país.**

El Comercio

Presenta:

GENIOGRAMA

65 AÑOS DE UNA PASIÓN

LIBRO
TAPA
DURA

GENIOGRAMA
65 AÑOS DE
UNA PASIÓN
El Comercio



Incluye 5 Geniogramas
gigantes inéditos

LANZAMIENTO
EXCLUSIVO

ASOLO

S/99.90

S/159.90

¡ENCUÉNTRALO EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB!

Para adquirir el libro, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/>, y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 096 / 922 957 466. El libro tiene un costo de S/99.90 cada uno. Stock de 2,000 unidades en promedio o hasta agotar stock. Válido a nivel Lima Metropolitana desde el 15 de Julio hasta el 31 de Agosto de 2025.



Pasó esta semana



Intocable. El Tribunal Constitucional (TC) resolvió esta semana que la presidenta Dina Boluarte no podrá ser investigada penal ni fiscalmente mientras permanezca en el cargo. El fundamento central es el artículo 117 de la Constitución, que solo permite acusar a un jefe de Estado en ejercicio por delitos muy específicos. La decisión ha sembrado polémica y algunos lo ven como un manto de impunidad.



◆◆ **En problemas.** Una ciudadana peruana de 42 años fue detenida en Bali con 1,4 kg de cocaína, parte de la cual estaba oculta en un juguete sexual. Según las primeras noticias, podría enfrentar la pena de muerte bajo la estricta normativa antidrogas de Indonesia.



Escalada. Israel lanzó una nueva fase de su ofensiva en Gaza, movilizando a 60 mil reservistas y extendiendo el servicio de otros 20 mil en el mayor despliegue de fuerza desde el inicio del conflicto.

Se desploma

“AMERICANA”, LO NUEVO DE LA ACTRIZ SYDNEY SWEENEY, TUVO UN DEBUT DESASTROSO EN EE.UU., RECAUDANDO APENAS US\$840 MIL EN SU SEMANA DE ESTRENO Y UBICÁNDOSE EN EL PUESTO 16 DE LA TAQUILLA.



10 grados

DE TEMPERATURA SE HA REPORTADO EN ZONAS DE LIMA LA MADRUGADA DEL LUNES. ES EL REGISTRO MÁS FRÍO EN LO QUE VA DEL INVIERNO.

425

ACCIDENTES DE TRÁNSITO HAN OCURRIDO EN EL PERÚ EN LO QUE VA DEL AÑO. LA CONSECUENCIA: MÁS DE 570 FALLECIDOS.

42 mil

SOLES PODRÍAN GANAR LOS DIPUTADOS Y SENADORES DEL FUTURO PARLAMENTO BICAMERAL, SEGÚN UNA PROPUESTA LEGISLATIVA.



*RUSIA ES UNA AMENAZA
PARA LOS EUROPEOS,
Y UNA POTENCIA
DESESTABILIZADORA. NO DA
NINGUNA SEÑAL SINCERA
DE QUERER LA PAZ*

Emmanuel Macron
PRESIDENTE DE FRANCIA

El líder galo recordó a los países del Viejo Continente que no subestimen al Kremlin.



Festival de robots. Beijing fue sede de los primeros Juegos Mundiales de Androides, con más de 500 robots de 280 equipos de 16 países compitiendo en disciplinas como fútbol, atletismo, boxeo y más. Los tropiezos y errores fueron frecuentes.



Contenido

23/08/25



14

Más fuerte que nunca

En medio de lo que define como la batalla más complicada de su vida, entrevistamos a la vocalista del grupo de metal femenino Área 7, Diana Foronda. Diagnosticada con cáncer de útero, la artista esta preparada para plantarle cara y necesita nuestra ayuda para lograrlo.

06

Una experiencia completa

Con una carta de sabores nikkei, Kimo destaca en el corazón de Miraflores por sus platos de autor en un espacio que emula el interior de una mágica ballena. Probamos su experiencia omakase.



05. Fotonoticia

08. Maca Wellness

10. Anillos de compromiso

18. En portada: Cristhiana de Osma

24. Circo Beat

36. Santa Rosa de Lima

42. Diana Salas

44. Talia Castro-Pozo

49. Astrología

28

Un nuevo capítulo

La actriz Natalia Salas da un vistazo a su vida y reflexiona sobre los retos y logros que hoy la convierten en una nueva persona. Además, se alista para brillar en su primer unipersonal, "Con todo menos miedo".



46

Al estilo de Bridget

Modelo, diseñadora y abogada, la hija mayor del chef Rafael Osterling y la exmodelo Jessica Venegas pisa fuerte en el universo de la moda local con su primera tienda vintage, una marca personal y el sueño de consolidar un espacio que celebre el arte local en todas sus expresiones.

SOMOS

Director periodístico:

Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editora:

Nora Sugobono
nora.sugobono@comercio.com.pe

Redactores:

Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:

Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón.

Corrección de estilo:

Yamileth Latorre

Coordinador Somos web:

Julio Vizcarra

FOTOGRAFÍA

Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Editor:

Norman Del Mar Zárate

Administración:

Aracely Filio

Prensa digital:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:

Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM

@somoselcomercio

REDACCIÓN

Calle Paracas N° 532, Pueblo
Libre - Lima. 311-6500

PUBLICIDAD

Claudia Amaya /
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N° 532,
Pueblo Libre - Lima
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.

EJEMPLAR
PATRIOTA DEL
PERRO PASTOR
CHIRIBAYA,
CONSIDERADO UNA
RAZA PERUANA
CON ANTEPASADOS
PREINCAICOS.



RICHARD HIRANO

CHIRIBAYA PATRIMONIAL

El Congreso peruano no deja de sorprender, pero al menos esta vez con una noticia que alegra a los fans de un encantador can peruano. La mañana del miércoles 20 de agosto, los congresistas aprobaron por unanimidad el proyecto de ley que reconoce al perro pastor Chiribaya como Patrimonio Cultural de la Nación. Esta iniciativa obtuvo 93 votos a favor.

Recordemos que en el año 2006 se encontraron alrededor de 40 ejemplares momificados en Chiribaya Baja, Ilo, Moquegua. Los

estudios arqueológicos determinaron que este perrito se dedicaba al pastoreo de llamas en el antiguo Perú. La arqueóloga Sonia Guillén fue la primera en difundir su existencia y resaltó que, en los entierros hallados, no fue entregado como ofrenda; con respeto, le reservaron un ritual propio para después de la muerte. Hoy, probablemente, sus descendientes sean los que llamamos chuscos. En **Somos** nos adelantamos a reconocer a este famoso perrito, y le dimos nuestra portada en julio de 2024. //

Gastronomía

Kimo

Dirección: Mal. 28 de Julio 385, Miraflores (piso 17)

☎ 979 548 606

📷 @kimo.nikkei

El restaurante nikkei del renovado Souma Hotel Lima consolida su concepto añadiendo una nueva experiencia omakase a su oferta. Hoy probamos cada uno de sus platos.



NORA SUGOBONO

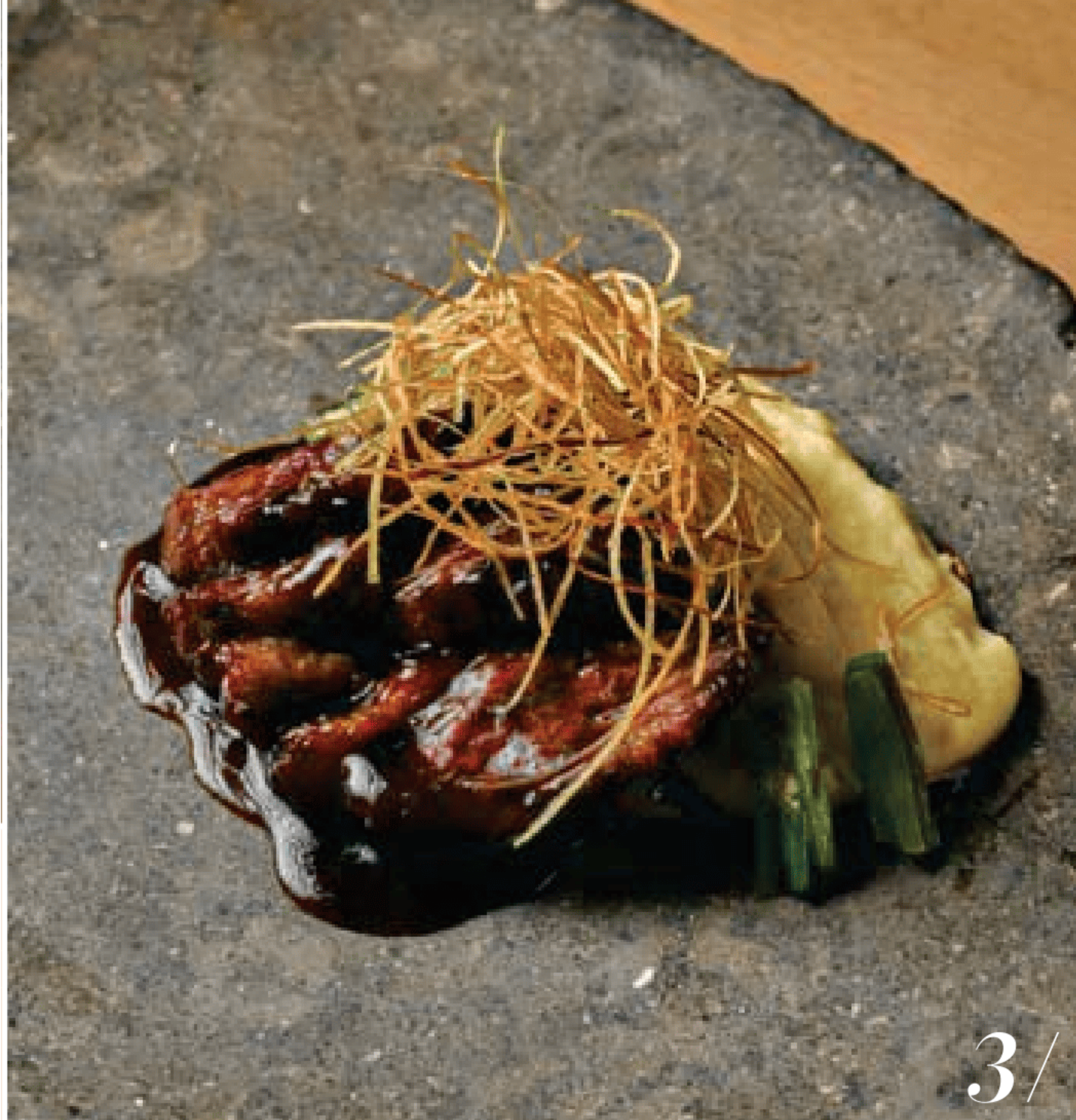
FOTOS:
KIMO

A veces hay que apostar por salir de la rutina. Entregarnos a una dinámica diferente, renunciar al control y confiar en el proceso. En eso último consiste un concepto ampliamente conocido en el mundo, que parte —precisamente— de dejar en manos del chef la elección de los platos que un comensal probará durante su visita. Estamos hablando del omakase: una tradición gastronómica japonesa donde el cliente cede al chef la selección y preparación de los platos, confiando en su técnica y en los insumos que tiene a la mano. Muchos podrían considerarlo una suerte de menú degustación personalizado; otros lo atribuyen a la disponibilidad de ingredientes frescos que hay en el día. Lo cierto es que es una mezcla de ambos, combinados con un factor clave: la sorpresa. Ahí está su magia. Evidentemente, distintas barras de sushi en Lima lo ofrecen desde hace años como parte fundamental de su propuesta. Sin embargo, este formato se reserva —en su mayoría— para conocedores o para paladares curiosos, ávidos de probar algo fuera de lo habitual. Falta que nos atrevamos más.



CEBICHE KIMO, UNO DE LOS PLATOS MÁS PEDIDOS DEL MENÚ REGULAR: DADOS DE ATÚN, LECHE AHUMADA DE AJÍ AMARILLO Y CAMOTE EN CUBOS.





BIVALVOS Y COPOAZÚ: CONCHAS, NAVAJAS Y TAPIOCA DE COCO. UNO DE LOS PASOS MÁS COMPLEJOS EN SABOR.

✓ Nora te recomienda

LAS BUENAS VISTAS

Los limeños recién nos estamos acostumbrando a tener alternativas (tanto en bares como en restaurantes) que nos brinden un panorama más amplio de nuestra ciudad, en el sentido más literal de la palabra. Desde hace algunos años, la moda de los 'rooftops' llegó para quedarse. En el Souma Hotel de Miraflores hay dos espacios ubicados en los pisos más altos que combinan un buen concepto gastronómico con una vista llamativa: Kimo y 27 Tapas. No es mala idea terminar la visita por el primero, con un cóctel en el segundo. Es un gran plan para un sábado —almuerzo o cena— y amplía las posibilidades sin salir del mismo espacio.

UN VINO, QUIZÁS UNA CERVEZA

El maridaje de la experiencia omakase, aunque sencillo, trae algunas sorpresas. Desde un espectacular rosé chileno hasta una cerveza japonesa: consulten las opciones del día.



UBICADO EN EL PISO 17 DEL HOTEL, LAS VISTAS DESDE KIMO NOS REGALAN UNA IMPRESIONANTE POSTAL DE MIRAFLORES.

1. NIGIRI DE FOIE Y TARI, FLAMBEADO DELANTE DEL COMENSAL. PARTE DE LA EXPERIENCIA OMAKASE TAL COMO MUESTRAN LAS FOTOS 2, 3 Y 4.

2. SABROSA VERSIÓN DE CHUPE NIKKEI, CON CAMARÓN, EDAMAME, TOFU Y FIDEOS SOMEN.

3. LONJAS DE VACÍO WAGYU CON PAPAS, WASABI, MIRIN Y NEGI.

4. LA COCTELERÍA DEL LOCAL SE INSPIRA EN SABORES ORIENTALES COMBINADOS CON UNA AMPLIA VARIEDAD DE DESTILADOS.

Hoy, ofrecer experiencias culinarias diferentes es un punto extra cuando se trata de la elección de un restaurante, y eso lo saben bien en Kimo, el espacio nikkei ubicado en uno de los pisos más altos del miraflores hotel Souma que acaba de presentar su propia versión de omakase, ya disponible para el público.

Siendo honestos con el concepto, la carta omakase de Kimo ya tiene un menú preestablecido que sirve como guía para el comensal. La idea, al fin y al cabo, es la misma: usar insumos frescos y de temporada, todos disponibles, servidos con distintas técnicas y presentaciones. Desde una selección de recetas a base de pescados y mariscos (donde encontramos un sabroso cebiche con pesca del día y pulpo a la robata), pasando por una degustación de nigiris, hasta llegar a creaciones de autor de inspiración peruana. En total, el menú omakase de Kimo consta de 12 pasos que muestran variedad, calidad de ingredientes y creatividad culinaria. Es una alternativa que se prueba en la misma barra, con el 'itamae' frente al comensal, y que se disfruta mirando Miraflores desde lo alto. En un día con sol, el Pacífico se pierde en el horizonte y toda la experiencia parece estar conectada. Eso sí: no olviden revisar la carta regular del local, que conserva varios de sus platos originales y ha sumado alguna que otra novedad. //



4/

FOTOS: ISTOCK

LAS FRUTAS SON UNA EXCELENTE FUENTE DE ANTIOXIDANTES, INCLUYENDO VITAMINAS C Y E, CAROTENOIDES (COMO EL BETACAROTENO), FLAVONOIDES Y POLIFENOLES.

y hasta tu ADN. Aquí entran los antioxidantes como héroes: les donan un electrón y calman la histeria. Como resultado tenemos menor envejecimiento prematuro, menos inflamación y un cuerpo que funciona como debe.

¿Dónde los encontramos? Evidentemente, no solo en cápsulas carísimas de la farmacia. Para nuestra suerte, estos antioxidantes están en nuestros alimentos y los puedes hallar en la siguiente lista.

◆ Frutas y verduras de colores: betacarotenos en zanahorias y camote, licopeno en tomate, antocianinas en arándanos y moras. Básicamente, mientras más colorido tu plato, más chance tienes de estar metiendo antioxidantes.

◆ Cacao y chocolate oscuro: sí, ese de 70% o más (no la golosina disfrazada de chocolate).

◆ Té verde, café (en su justa medida) y especias como la cúrcuma, el romero o la canela.

◆ Frutos secos y semillas: vitamina E a la orden del día.

◆ Legumbres y cereales integrales: porque también tienen minerales con poder antioxidante como zinc, selenio y manganeso.

UN ROL CLAVE

¿Por qué son tan importantes? Porque sin antioxidantes el cuerpo vive en un constante “caos oxidativo”. Esto se llama estrés oxidativo, y está relacionado con enfermedades crónicas como cáncer, diabetes tipo 2, Alzheimer, aterosclerosis... una lista de cosas que no quieres coleccionar, créeme. Además, ayudan a mantener la piel firme y luminosa, protegen tu sistema nervioso (antioxidantes como la vitamina E y los polifenoles son clave para tu cerebro) y favorecen la recuperación posejercicio.

Ahora, si no los consumes, podrías tener algunos problemas y es aquí donde empieza el drama. Si tu dieta está llena de ultraprocesados (galletas, gaseosas, y productos que vienen en bolsas de colores), y cero vegetales, los radicales libres campan a sus anchas. A corto plazo: más cansancio, piel apagada, recuperación lenta. A largo plazo: inflamación crónica, mayor riesgo de enfermedades cardiovasculares, neurodegenerativas y hasta infertilidad. En resumen: te oxidas más rápido.

Entonces, ¿qué hacer? No se trata de obsesionarte y convertirte en adicta a los jugos verdes. La clave está en la variedad y color en tu alimentación. Piensa en tu plato como un arcoíris: frutas, verduras, granos enteros, semillas y, claro, un poco de chocolate oscuro (porque la vida también es para disfrutar). Cuidar tu cuerpo no es cuestión de buscar la pastilla mágica ni de comer perfecto. Es aprender a darle a tus células lo que necesitan para sobrevivir al día a día moderno, y los antioxidantes son ese ejército silencioso que hace que sigas brillando, pensando y moviéndote sin colapsar en el intento. //



VARIOS ANTIOXIDANTES PUEDEN AYUDAR CON LA SALUD DE LAS ARTICULACIONES, INCLUYENDO LAS VITAMINA C Y E, LOS POLIFENOLES Y LOS ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3.

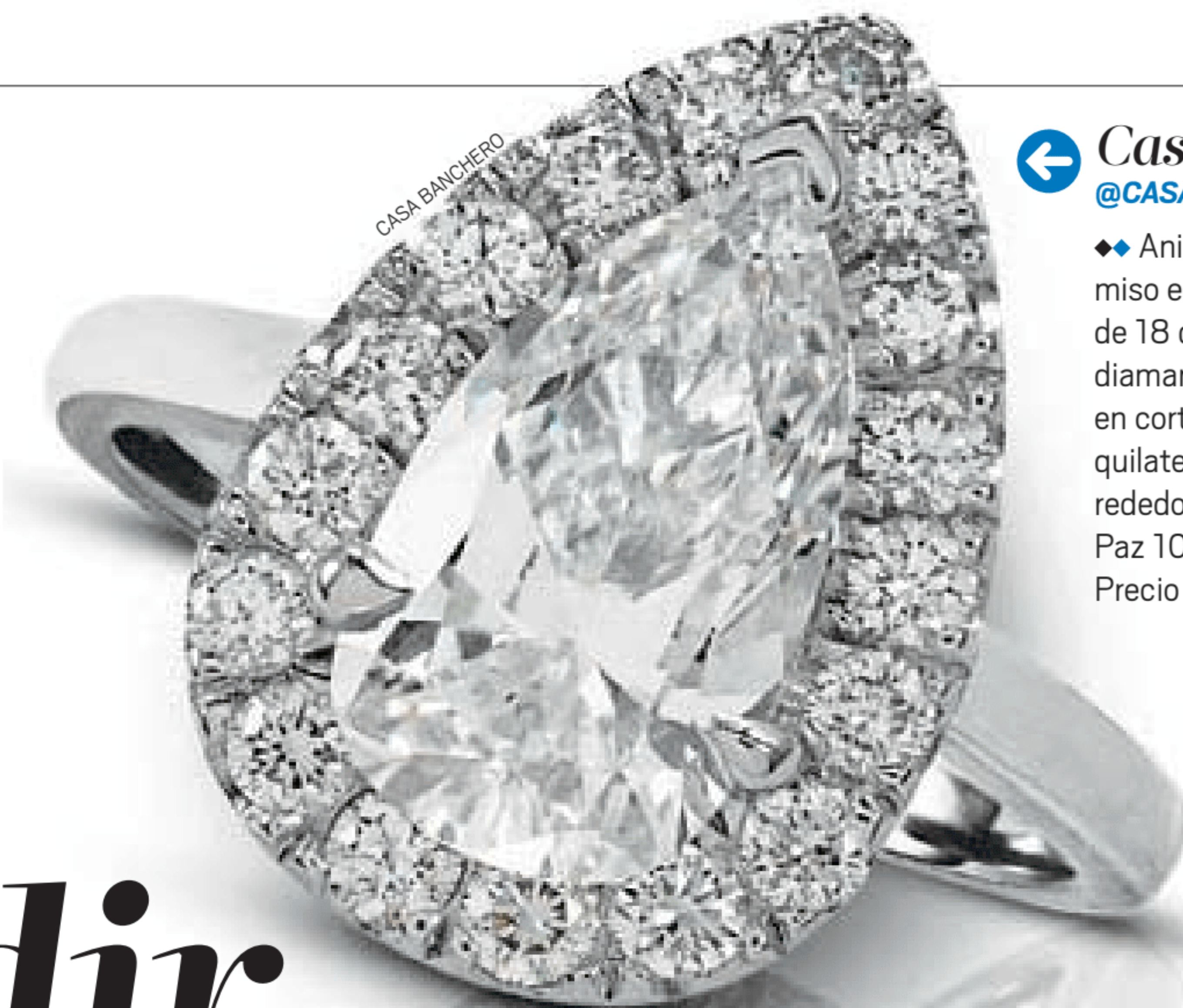


EL CHOCOLATE NEGRO CONTIENE COMPUESTOS QUE PODRÍAN AYUDAR A FRENAR EL ENVEJECIMIENTO O EVITAR EL DESARROLLO DE ENFERMEDADES CARDÍACAS.



La fórmula clásica ya no es el único camino a la hora de elegir un anillo de compromiso. Entre gemas de colores, diseños ‘chunky’ y cortes poco convencionales, las joyas del “sí, acepto” escriben una nueva historia con personalidad.

A pedir su mano



← Casa Banchero @CASABANCHERO

♦♦ Anillo de compromiso en oro blanco de 18 quilates, con diamante central en corte pera de 3 quilates y brillantes alrededor. Dirección: La Paz 1010, Miraflores. Precio en tienda.

DIAMANTI



Diamanti @DIAMANTI.JOYERIA

♦♦ Anillo de oro amarillo de 18 quilates con zafiro natural de 1 quilate y 14 diamantes naturales. Su precio oscila entre los US\$2.500 y US\$4.500. Agenda una cita vía joyeriadiamanti.com.

En 2025, el gran paso de pedir la mano en compromiso se firma con pura actitud y joyas que van más allá de lo tradicional. Con un sello que equilibra el amor con la personalidad, los novios de hoy apuestan por opciones más lúdicas como zafiros bicolores, bandas ‘chunky’ (gruesas) o diseños minimalistas para esta especial joya. En esa línea, el mercado local sigue innovando —entre las joyerías de renombre y otras independientes— para ofrecer una amplia gama de propuestas, ideales para todo tipo de novia.

“En estos tiempos, ya se ha establecido una comunicación más explícita entre los novios antes del compromiso. Ello lleva a que la elección sea más personalizada, con anillos que cuentan una historia o reflejan la personalidad de a quien se le pide la mano”, reflexiona la creadora de contenido en negocios y marketing de moda Andrea Quiñones (@pasademoda en IG). “Por ejemplo, en redes sociales, una de las que más llamó la atención en los últimos años fue el anillo de compromiso de Greeicy (cantante

MARIAYMARIA Y RUBIÑOS



Mariaymaria @MARIAYMARIAJEWELLRY

♦♦ Anillo de compromiso con una ágata musgo como piedra central, acompañada por zafiros australianos y diamante en oro de 18 quilates. Más información y pedidos vía web en mariaymaria.pe. Precio aproximado: US\$1.890.

colombiana), que incluye un zafiro y un rubí, ambos representando la personalidad de Mike (Bahía) y la de ella, como el agua y el fuego”, añade.

Sobre esta tendencia a colores, la joyera artesanal María José García Piaggio, de María y María (@mariaymariajewellery), apunta que algunos de los favoritos son los rubíes y zafiros, sin dejar de lado la esmeralda, aunque su dureza no es tan alta como la del diamante. “Cada vez más clientes apuestan por piedras con personalidad, que transmitan algo más íntimo que un diamante clásico”, precisa García, indicando que en su joyería resaltan gemas únicas como los diamantes ‘salt and pepper’ (con inclusiones de carbón) y zafiros bicolores.

Para hacer la experiencia aún más auténtica, en el mercado local resaltan también opciones como la de ADRIA Jewelry (@adria_jewelry), que incluyen al novio de manera

EN EL PERÚ, EL PRESUPUESTO PROMEDIO PARA UN ANILLO DE COMPROMISO SOLITARIO (UN DIAMANTE DE 0,30 CT) EN ORO DE 18 QUILATES ES DE US\$1.800, SEGÚN ADRIA JEWELRY.

Isse Fine

@ISSEFINEJEWELRY

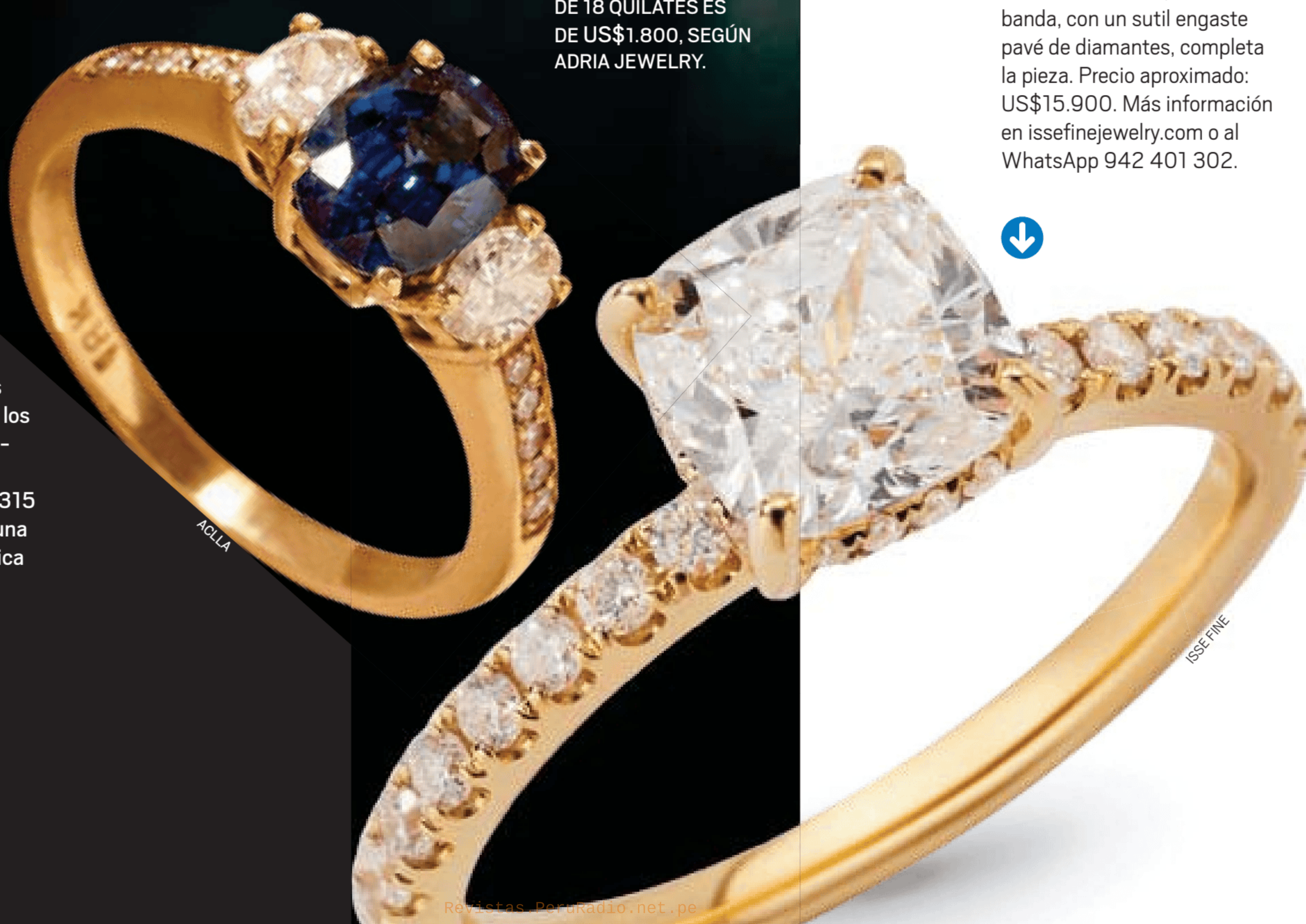
◆◆ Anillo de oro de 18 quilates que destaca por su deslumbrante diamante corte cushion de 1,32 ct. La banda, con un sutil engaste pavé de diamantes, completa la pieza. Precio aproximado: US\$15.900. Más información en [issefinejewelry.com](https://www.issefinejewelry.com) o al WhatsApp 942 401 302.



Aclla

@ACLLAJOYAS

◆◆ Sortija de oro amarillo de 18 quilates con zafiro oval como piedra central y dos diamantes ovales a los lados. Precio aproximado: US\$4.000. Consíguelo al 940 315 003 o agendando una cita en la tienda física del Jockey Plaza.



original en el proceso. “Los novios de hoy en día aman involucrarse en el proceso de creación. Por ello, contamos con una caja especial que, además del anillo, incluye el boceto de la pieza con las precisiones del novio, y una pequeña carta con un toque más sentimental”, señala Elizabeth Meza, cofundadora de la marca. Asimismo, esta firma peruana ofrece una alternativa que ha cautivado a muchas parejas: los anillos réplica. “Es una opción perfecta para los novios que proponen matrimonio en un viaje, y para que en adelante la novia lo use en su día a día sin miedo a perder la joya original [mucho más cara], o dañarla. Se trata de una pieza idéntica, pero de menor costo, hecha en plata con baño de oro y zircones”, explica Meza.

En el universo de los compromisos y las joyas para toda la vida, queda claro que hoy el lujo no está dictado por lo más grande ni lo más caro, sino por lo auténtico. El anillo de compromiso ideal no se inspira en tendencias, sino en historias. //

IG: @GEORGINAGIO



EL ÚLTIMO ANILLO DE COMPROMISO EN DAR LA HORA HA SIDO EL DE GEORGINA RODRÍGUEZ, ENTREGADO POR CRISTIANO RONALDO. LA JOYA SE COMPONE POR UN DIAMANTE CENTRAL OVALADO DE ENTRE 25 Y 35 QUIlates, ACOMPAÑADO POR DOS DIAMANTES MÁS PEQUEÑOS. SE ESTIMA QUE CUESTA UNOS 6 MILLONES DE EUROS.

Rubiños Joyería

@RUBINOSJOYERIA



◆ Anillo de compromiso con diseño tradicional de solitario. Cuerpo elaborado en oro amarillo de 18 quilates y montura en oro blanco de 18 quilates con diamante natural de 1,00 ct. Su precio oscila entre los US\$2.800 y US\$4.000. Agenda una cita vía @rubiñosjoyeria.



Adria

@ADRIA_JEWELRY

◆ Anillo de compromiso en oro amarillo de 18 quilates modelo hidden halo, con diamante natural central GIA de 1,5 ct y diamantes alrededor. Precio: US\$15.000. Agenda tu cita en adriajoyas.com o al 989 233 289.



ADRIA



PANDORA



Pandora

@PANDORAPERUOFICIAL

◆ Anillo de compromiso con forma de gota, rodeado por un halo de circonias cúbicas que se extienden por el aro, con acabado en oro rosa de 14 quilates. Precio: S/1.275. Puedes encontrarlo en pandoraoficial.com.pe.

Joyas de laboratorio

◆◆ Si hay un asunto que ha revolucionado el universo de la joyería es el auge de los diamantes creados en laboratorio. Físicamente idénticos a los naturales —en composición, brillo y dureza— su proceso se diferencia por una elaboración más ética (con plena conciencia de su origen, sin minería de por medio) y con precios más asequibles, abriendo una diversidad de posibilidades para quienes buscan diamantes memorables sin comprometer la billetera. “Los diamantes naturales tienen miles de años de creación, y por eso su costo. Sin embargo, los de laboratorio son monitoreados todo el tiempo y sus cualidades son muy similares, pero menos costosas”, indica Elizabeth Meza, cofundadora de Adria.

IG: @SELENAGOMEZ



SISSAI



EL ANILLO DE COMPROMISO DE SELENA GÓMEZ LLEVA UN DIAMANTE EN CORTE MARQUESA. DESDE LA PUBLICACIÓN DE LA JOYA, EN DICIEMBRE DE 2024, LA SILUETA SE HA VUELTO CADA VEZ MÁS POPULAR Y ELEGIDA POR LOS NOVIOS.

ALDO & CO


Sissai

@SISSAIJEWELRY

◆◆ Hecho a mano en oro Fairmined de 18 quilates, con un diseño que combina un zafiro baguette rectangular y una esmeralda en corte marquise, rodeados de diamantes y esmeraldas que aportan luz. Disponible en [sissai.com](https://www.sissai.com) y en Sissai Larcomar, a pedido. Precio en tienda.

¿Qué es el certificado GIA?

◆◆ El certificado GIA (Gemological Institute of America) es el documento más reconocido en el mundo para autenticar un diamante. Evalúa la piedra bajo criterios técnicos conocidos como las 4 C: cut (corte), color, clarity (pureza) y carat (peso en quilates). Además, incluye un número único de identificación y un diagrama de inclusiones que garantiza la trazabilidad y calidad de la gema. Contar con un diamante certificado por GIA significa transparencia, seguridad y valor real en la compra, pues el cliente tiene la certeza de que la piedra corresponde exactamente a lo que se está adquiriendo.


Aldo & Co

@JOYERIAALDOYCO

◆◆ Anillo de Compromiso en oro blanco de 18 quilates, modelo solitario con diamante central en corte marquise de 2,80 ct en total y diamantes laterales e internos en el aro. Todas las piedras tienen certificado GIA. Disponible en la tienda física de Aldo & Co, en Av. Primavera 785. Precio en tienda.





HUGO PÉREZ

EN PIE DE LUCI

DIANA FORONDA
NACIÓ EN LIMA EN
1985, TOCA GUITARRA
DESDE LOS 14 AÑOS.
CON SU BANDA ÁREA
7, LE TOCÓ ABRIR A
GUNS N' ROSES EN EL
AÑO 2016.

♦ **Solidaridad**

AREA 7 HA PASADO POR
VARIAS FORMACIONES. EN
EL AÑO 2005 ERAN KAROL
URIOL, DIANA FORONDA,
JOSIE ROMANÍ Y FÁTIMA
FORONDA.



POR:
ÓSCAR GARCÍA

En la escena del rock peruano, el nombre de Diana Foronda resuena fuerte desde hace más de dos décadas. Siendo adolescente aún, y junto a su hermana gemela, Fátima, se lanzó a formar —con pocos recursos y mucha determinación— una de las primeras bandas femeninas de metal en el país, cuando la cancha era todavía más desigual y las mujeres apenas encontraban espacio en un circuito dominado por hombres. Desde entonces, Diana ha transitado por muchas facetas: ha sido relacionista pública, gestora cultural, promotora de conciertos, conductora de televisión, tatuadora. Ha

LUIS FELIPE SOTO



Pionera del metal femenino en el Perú y gestora cultural, Diana Foronda enfrenta una batalla contra el cáncer. El 13 de setiembre, más de treinta bandas se unirán en un festival solidario para ayudarla.

HA

vivido intensamente, acumulando más de cincuenta tatuajes que empezó a grabar en su piel a los 25 años, como huellas de sus decisiones. También levantó el festival Girls of Rock, un espacio para que otras chicas pudieran tocar sin pedir permiso. En ese rol, Diana tuvo que alzar la voz algunas veces, señalando el doble rasero de una escena que trataba a las chicas con distinta vara, aunque siempre dejó claro que no aceptaba el papel de víctima. Su modo de vivir era ponerse de pie sola antes que esperar ayuda. Esta vez, sin embargo, necesita del apoyo de todos: de sus amigos, de sus colegas y de su público.

El 2025 la obligó a frenar. A inicios de año, tras una agresión física, comenzó a sufrir un sangrado que inicialmente atribuyó a los golpes. Los médicos le dijeron que se trataba de un mioma, pero el sangrado no se detenía. Emergencias se volvió un lugar recurrente, la hemoglobina cayó peligrosamente y los diagnósticos seguían sin dar respuestas. Hasta que el resultado de la biopsia le dio la noticia que ya intuía pero menos deseaba: se trataba de un cáncer de útero.

En su familia no había antecedentes cercanos de cáncer uterino, salvo el recuerdo de su abuela, que falleció de cáncer a la garganta y al seno. La noticia, sin embargo, cayó como un terremoto. “A partir de allí uno se pregunta: ¿y ahora qué hago?, ¿cuál es el siguiente paso? Después de que lloras y más o menos lo procesas —aunque nunca se procesa al cien por ciento— lo que te preguntas es qué más hacer”, recuerda Diana sobre cómo recibió el primer diagnóstico. Lo primero que hizo junto a su familia fue averiguar costos en diferentes clínicas. Por su seguro, pensó en atenderse en un hospital del Estado, pero las precariedades conocidas del sistema de salud, sumadas a la urgencia de resolver sus dudas, la llevaron a tocar puertas en una clínica privada. “Yo inicialmente quería atenderme en el Rebagliati. Pensaba que si me pasaba algo, no quería dejar a mi familia con deudas. Pero pasaron varias cosas y finalmente logré iniciar tratamiento en una clínica privada, donde tuve la suerte de que me fraccionaran el pago en cuotas, con la ayuda de amigos que me abrieron puertas y contactos”.

Diana siempre se sintió autosuficiente, capaz de resolver sus problemas sola. Pero esta vez comprendió que no podía. “Al comienzo no quería pedir ayuda, hasta que vi la cuenta de la clínica y el esfuerzo que mi familia estaba haciendo. Entonces

Todos por Andrés

♦♦ Otro músico nacional que se encuentra enfrentando una dura batalla contra el cáncer es Andrés Dulude, exvocalista de la banda Frágil. La recordada voz de “Avenida Larco”, “Animales” y “La del brazo” ha contado que su enfermedad, de momento, es “operable y tratable”, pero necesita recursos para sortear el tratamiento.

♦♦ Es por ello que sus colegas en la música están organizando un concierto este 27 de agosto en el Sargento Pimienta de Barranco.

♦♦ Participarán bandas como Frágil, Río, Mar de Copas, Amén y Demente Común. Las entradas se venden desde el WhatsApp 980 597 589.



ANTONIO MELGAREJO

DIANA FORONDA (AL CENTRO) RODEADA DE ALGUNOS DE LOS MÚSICOS QUE FORMARÁN PARTE DEL FESTIVAL NO ME SUELTES: ENRIQUE VISALOTH (BALA PERDIDA), CARMELO (DE LA BANDA DIÁBOLO), MIKI GONZÁLEZ Y FÁTIMA FORONDA (ÁREA 7).

me sentí mal, sentí que no estaba haciendo nada. Y así es como empezó a surgir la idea de hacer un festival de apoyo, que al inicio iba a ser algo chiquito, pero ya se van sumando más de 30 bandas”, dice.

En paralelo, la respuesta de la comunidad musical fue inmediata. Bandas amigas se organizaron para llevarle agua y comida, músicos que habían atravesado la enfermedad, como Miki González, le compartieron consejos y la contactaron con médicos que hicieron posible empezar su tratamiento en cuotas. “Yo siempre iba a cien por hora, con tres trabajos a la vez. Tenía una adicción al trabajo y no me daba cuenta de cómo me exprimía la salud. Esta enfermedad me obligó a detenerme, a valorar cosas simples como un desayuno tranquilo con mi gato al costado. Siento que la anterior Diana se derrite y queda lo mejor: cero vanidad y más empatía”. La lucha contra el cáncer, dice, es un carrusel emocional. Se pasa de la ira a la depresión, del llanto a la calma. Pero también le dio perspectiva: “Ahora tengo claro que esta es la batalla más importante de mi vida”.

El próximo 13 de setiembre, el Centro de Convenciones Festiva de Barranco será el

“

YO IBA A CIEN POR HORA, CON TRES TRABAJOS A LA VEZ. ESTA ENFERMEDAD ME OBLIGÓ A DETENERME Y VALORAR COSAS SIMPLES COMO UN DESAYUNO TRANQUILO CON MI GATO AL LADO

Diana Foronda
MÚSICA

escenario de un acto de solidaridad. Más de treinta bandas se han unido para apoyarla: Daniel F, Rafo Ráez, Miki González, Barrio Calavera, Área 7, La Nueva Invasión, Difonía, Serial Asesino, Ni Voz Ni Voto, entre otras. Serán dos escenarios funcionando al unísono, con una entrada a 70 soles que está disponible en Passline. Ninguna banda cobrará un sol. Todo lo recaudado será destinado a que Foronda continúe con su tratamiento, en una jornada que confirma cómo la comunidad musical, más allá de los escenarios, puede organizarse y responder frente a una de sus integrantes en el momento más difícil. //



ROBERTO BOYLE DESTACA LA PRACTICIDAD DE LAS CACEROLAS PIACENZA DE LA COLECCIÓN. XIMENA PIÑASHCA AFIRMA QUE YA USÓ TODAS LAS OLLAS PARA SUS POSTRES.

Coleccionable

SABORES Y MEMORIAS

Dos cocineros e influencers recuerdan las ollas de su infancia y comparten su experiencia con la colección Piacenza, de El Comercio.

POR:
ÓSCAR GARCÍA

Los cocineros suelen tener una memoria emocional con sus utensilios. Para ellos no son simples ollas ni sartenes: son objetos cargados de sabor y afecto. Para el chef Roberto Boyle (IG: @rboylechef), por ejemplo, la sartén de su abuela guarda el secreto de la tortilla española perfecta. Probó muchas, tratando de replicar el viejo sabor familiar, hasta que se dio cuenta de que el secreto estaba en la misma sartén. En el caso de la pastelera y creadora de contenido Ximena Piñashca (IG: @xime.cocina), la memoria está ligada a una olla grande de aluminio. Allí, junto a su hermana, preparaba un postre sencillo de flan de sobre con capas de galleta y chocolate. “Lo mejor era raspar la olla y comernos lo que quedaba alrededor”, recuerda.

Tanto Boyle como Piñashca coinciden en que las ollas Piacenza, que ofrece **El Comercio** en su colección Alma y Sabor Peruano con Pisu,

combinan diseño y funcionalidad. Para Boyle, lo más valioso es su practicidad: son livianas, resistentes, ideales para el trajín de una cocina casera. Piñashca apunta a los detalles: el acabado minimalista, los mangos que no se calientan y la versatilidad de poder usarlas en cocinas de gas, inducción o halógenas. A esto suma una característica que le parece “un golazo”: una sola tapa que se adapta a varios tamaños.

Pero hay un consejo antes de usarlas por primera vez. Para Boyle, primero hay que “curarlas” con un procedimiento sencillo: “Límpialas con una toallita que no raspe, lávalas con agua tibia y jabón, sécalas y déjalas calentar entre 5 y 10 minutos a fuego bajo o medio. ¿Para qué? Para que los materiales se compacten nuevamente”. Es ideal, además, ponerles unas gotitas de aceite, y si es de oliva, mucho mejor. Lo que sigue es usarlas y disfrutar. //



LOS MANGOS EFECTO MADERA —FABRICADOS EN BAQUELITA, CON ENGOMADO ANTIDESLIZANTE— OFRECEN SEGURIDAD FRENTE A QUEMADURAS.

♦ **En portada**

Desde Bujama hasta los lagos de Orlando, la esquiadora peruana convirtió su pasión en gloria: dos títulos mundiales y el orgullo de llevar la bandera peruana hasta lo más alto del podio. Hoy apunta a ganar el Mundial Sub 21, que se desarrollará en nuestro país el 2027, así como los Juegos Panamericanos de Lima. Conversamos con ella para conocer su historia.

CRISTHIANA DE OSMA

La reina
del



POR:
JORGE CHÁVEZ NORIEGA

ACUÁTICO



risthiana de Osma Bedoya (16) creció con el ejemplo de su familia sobre el esquí. Cuando era niña, sus padres y hermanos ya practicaban este deporte, y ella, la menor, los observaba como la espectadora de un sueño que tarde o temprano haría suyo. No pasó mucho tiempo hasta que dejó de mirar desde la orilla y se subió sobre esas tablas alargadas y delgadas que parecen hechas para rozar la superficie del agua sin romperla, encontrando en ese primer arrastre la chispa que definiría su vida.

La escena transcurre en Bujama Lacus, un espejo de agua escondido en el desierto limeño, a la altura del kilómetro 90 de la Panamericana, donde se han forjado los grandes nombres del esquí acuático peruano. “Prácticamente, yo nací en el agua”, nos dice la deportista peruana desde Orlando, la ciudad donde vive desde 2020. “Cuando mis hermanos Rafael y Alejandra eran pequeños, mi mamá los metió al agua por diversión y se volvieron súper buenos desde chiquitos. Lo mismo hizo conmigo. Aprendí a esquiar antes que a correr”, recuerda.

Su primera competencia fue a los cinco años en un torneo latinoamericano en Argentina. Desde entonces, ha sumado incontables títulos en torneos infantiles, panamericanos y mundiales, confirmando el peso de su talento y su proyección como referente de esta disciplina.

ORGULLO PERUANO

El slalom, la modalidad que practica Cristhiana, exige que el esquiador se deslice sobre una sola tabla sujetando una cuerda impulsada a lancha, mientras sorteas una serie de boyas dispuestas a cada lado del recorrido. Cuenta que el desafío no es solo



FOTOS: ARCHIVO PERSONAL

mantener el equilibrio a gran velocidad, sino trazar curvas perfectas, cada vez más cerradas, a medida que la cuerda se acorta en sucesivas rondas. La mínima falla puede costarle una caída.

En ese juego de precisión, fuerza y elegancia, Cristhiana encontró la consagración. Primero, en el Mundial Sub 17 de Esquí Acuático en Calgary, Canadá, que ganó en 2024; y luego, hace unas semanas, tras conquistar su segundo título mundial, en la categoría Sub-21, que reafirma su dominio en esta disciplina. “Yo siento que lo más complicado en cualquier deporte es controlar los nervios antes de la competencia, estar enfocado y no distraerte. La parte mental es muy importan-

CHRISTIANA DE OSMA ES MENOR POR 10 AÑOS QUE SUS HERMANOS RAFAEL Y ALEJANDRA, POR LO QUE CRECIÓ SOBRE LAGUNAS PRACTICANDO ESTE DEPORTE DESDE MUY PEQUEÑA SIEMPRE CON UNA ENORME SONRISA.

2/

1/



3/



te”, comenta la esquiadora peruana.

En la final del Mundial, Cristhiana tuvo que medirse contra dos fuertes rivales, de nacionalidad chilena, favoritas por su experiencia. El duelo fue intenso y puso a prueba la resistencia de las competidoras. La peruana mantuvo el temple y dibujó giros precisos sobre el agua, mientras sus contrincantes cedieron ante la presión de las últimas boyas. “Es la primera vez en la historia del esquí que una mujer gana dos mundiales seguidos en slalom y que además ocupa el primer lugar del ránking mundial en ambas categorías (Sub 17 y Sub 21). Con esfuerzo y dedicación, es posible lograr todo lo que nos proponemos”, afirma.

Ahora, tiene la mira puesta en dos objetivos: consolidarse en la categoría Open y ser campeona mundial absoluta. Y conquistar nuevamente el Mundial Sub 21, cuya sede será en nuestro país en 2027, así como los Juegos Panamericanos de Lima. Dice que la llena de ilusión volver a competir en el Perú, jugar de local y en una cancha que conoce como la palma de su mano. “Estoy súper preparada y lista para todos los retos que se vienen. Representar al Perú es un honor que me llena de orgullo”.

1. CRISTHIANA AFIRMA QUE PRÁCTICAMENTE NACIÓ EN EL AGUA. EN LA IMAGEN, APRENDIENDO A ESQUIAR CON MENOS DE CINCO AÑOS.

2. EN 2024, LA DEPORTISTA PERUANA OBTUVO SU PRIMER TÍTULO MUNDIAL, EN LA CATEGORÍA SUB 17.

3. CRISTHIANA JUNTO A SUS PADRES, MÓNICA BEDOYA Y RAFAEL DE OSMA, QUIEN ES PRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN PERUANA DE ESQUÍ ACUÁTICO.

“
LO MÁS COMPLICADO EN
CUALQUIER DEPORTE ES
CONTROLAR LOS NERVIOS
ANTES DE LA COMPETENCIA,
ESTAR ENFOCADO Y
NO DISTRAERTE. LA
PARTE MENTAL ES MUY
IMPORTANTE

ARCHIVO PERSONAL



CRISTHIANA SE IMPUSO EN UNA DURA COMPETENCIA ANTE SUS RIVALES DE NACIONALIDAD CHILENA, DANIELA KRESTCHMER Y TRINIDAD ESPINAL.

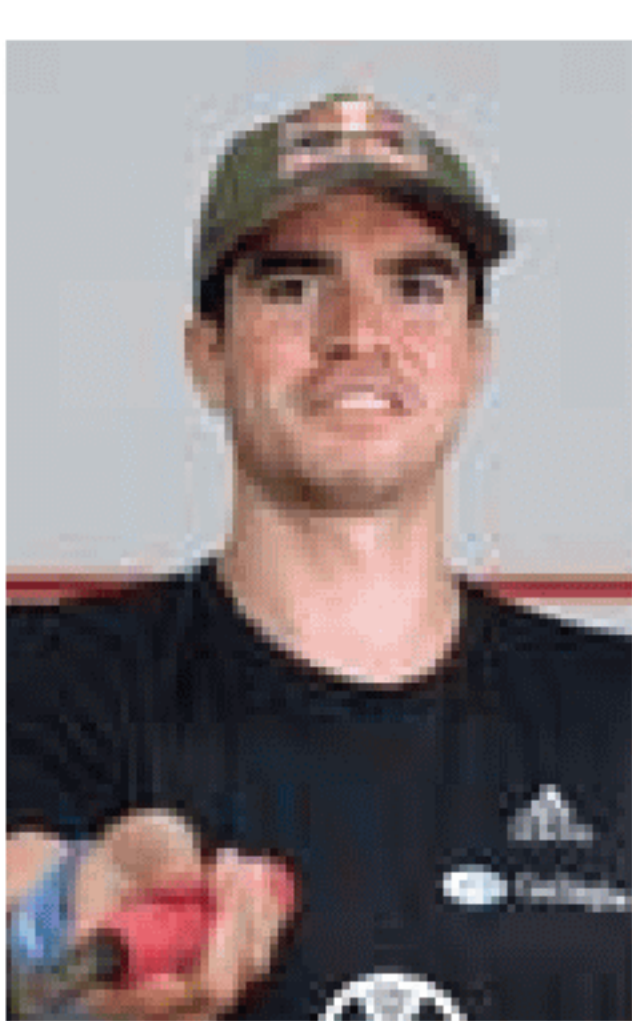
Peruanos campeones del mundo



KIMBERLY GARCÍA
MARCHA ATLÉTICA
La deportista huancaína hizo historia en 2022 al convertirse en la primera atleta peruana en ganar un título mundial, conquistando el oro en los 20 km de marcha en Oregón. Días después, repitió la hazaña en los 35 km, consagrándose como doble campeona mundial.

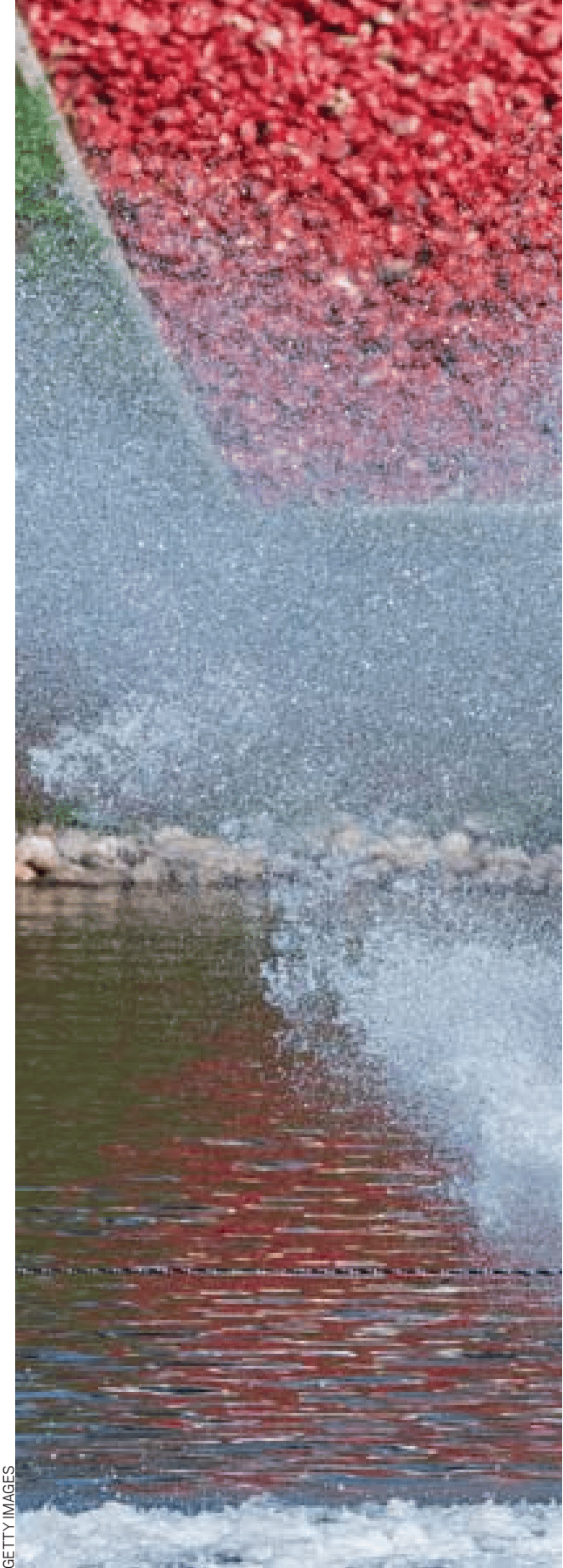


JEAN PAUL DE TRAZEGNIES
SUNFISH
Es un destacado regatista peruano que ha alcanzado la cima del mundo en múltiples ocasiones. Ganó el Campeonato Mundial de Sunfish en 2018, 2022 y nuevamente en 2023, consolidándose como tricampeón en esta modalidad.



DIEGO ELÍAS
SQUASH
Se convirtió en el primer sudamericano en ganar el Mundial de Squash en 2024, en una final en El Cairo donde superó al egipcio Mostafa Asal. Además, alcanzó el primer lugar del ránking mundial en abril del 2023, otro hito sin precedentes para un jugador de la región.

SANGRE DE CAMPEONA
Cuando la pandemia sorprendió al mundo, Cristhiana había viajado a Orlando junto a su madre y hermanos con el objetivo de entrenar y perfeccionar su técnica. La ciudad de Florida es un territorio salpicado de lagunas tranquilas y perfectamente adaptadas para el entrenamiento de alto nivel. Allí llegan esquiadores de todo el mundo en busca de aguas mansas y sol constante, un escenario ideal para forjar campeones.
Lo que iba a ser una estadía temporal se convirtió en una larga permanencia: escuelas cerradas, rutinas alteradas y un país que no era el suyo se transformó en su nuevo hogar. En medio de la incertidumbre y las restricciones, tuvo que readaptar su vida, equilibrando los estudios a distancia con las horas en el agua,





y encontrando en la disciplina del entrenamiento una manera de resistir y seguir creciendo como atleta y como persona.

Por estos días, la vida de Cristhiana transcurre con una rutina exigente. Cada mañana conduce ella misma al colegio, donde combina sus estudios con el compromiso deportivo. Por las tardes, el agua la espera: horas de preparación sobre el esquí y, dos veces a la semana, sesiones de ejercicios para fortalecer la espalda y los brazos, que completan su formación como deportista de élite. “El apoyo de mis padres ha sido fundamental en todo este proceso. Creo que no estaría donde estoy ahorita si no fuera por ellos y todos los sacrificios que hemos hecho”, explica.

Aunque Orlando se ha convertido en el lugar donde entrena y estudia, nuestra

campeona mundial no deja de extrañar al Perú. Echa de menos a sus amigas, la calidez de su gente y, especialmente, la comida que la conecta con casa: nada reemplaza un buen cebiche preparado como en Lima. “Extraño mucho la gastronomía, porque no la puedo encontrar aquí”, dice entre risas. Esa nostalgia la acompaña en el día a día, recordándole de dónde viene y dándole aún más motivos para brillar en cada competencia.

Con solo 16 años, Cristhiana de Osma ha conquistado dos títulos mundiales, pero todavía tiene un largo camino por recorrer. Su talento, disciplina y juventud hacen evidente que lo alcanzado hasta ahora es apenas el comienzo, y que su verdadero techo aún está por descubrirse en las aguas del mundo. //

CRISTHIANA DE
OSMA, UNA DE
LAS MÁXIMAS
PROMESAS DEL
ESQUÍ ACUÁTICO,
APUNTA A GANAR EL
MUNDIAL SUB 21 DE
LIMA Y LOS JUEGOS
PANAMERICANOS,
EN 2027.

Circo beat

POR: VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA
@victoridrogo_



1/ Estrellas de cine. César 'Pudy' Ballumbrosio y Bárbara Mori celebran sus roles protagónicos en la nueva cinta peruana "Mistura". Larcomar, Miraflores.

2/ Alta sazón. Kumar Paredes y Renzo Ángeles dan la bienvenida al nuevo restaurante especializado en pizzas Masa sobre Mesa, en Miraflores.

3/ Entre patas. Eli Aquino, Elizabeth Landesberg y Germán Tejada, presentes en Discofobia, edición Festival de Cine de Lima. Barranco.

4/ Campeón. El director de cine Juan Carlos García se consagra con el Premio Comunidad PUCP a la mejor película en el Festival de Cine de Lima por la cinta "1982", filmada en Andahuaylas.





El arte, el cine y la gastronomía vuelven a unir amigos, familias y colegas en las tardes y noches limeñas. Descubre los eventos más destacados en nuestro recorrido fotográfico.



6.

5/ Con buen ritmo. Carlotta Carrera y Natalia Ames celebran en Discofobia, edición Festival de Cine. Barranco.

6/ Que no pare la música. Pamela y Melissa Ramos lo pasan bien en Discofobia, edición Festival de Cine. Barranco.



7.

7/ Icónica. Edward Venero entrega un premio especial a la actriz Haydeé Cáceres, durante un homenaje en su honor, en el Festival de Cine de Lima. San Isidro.



8.

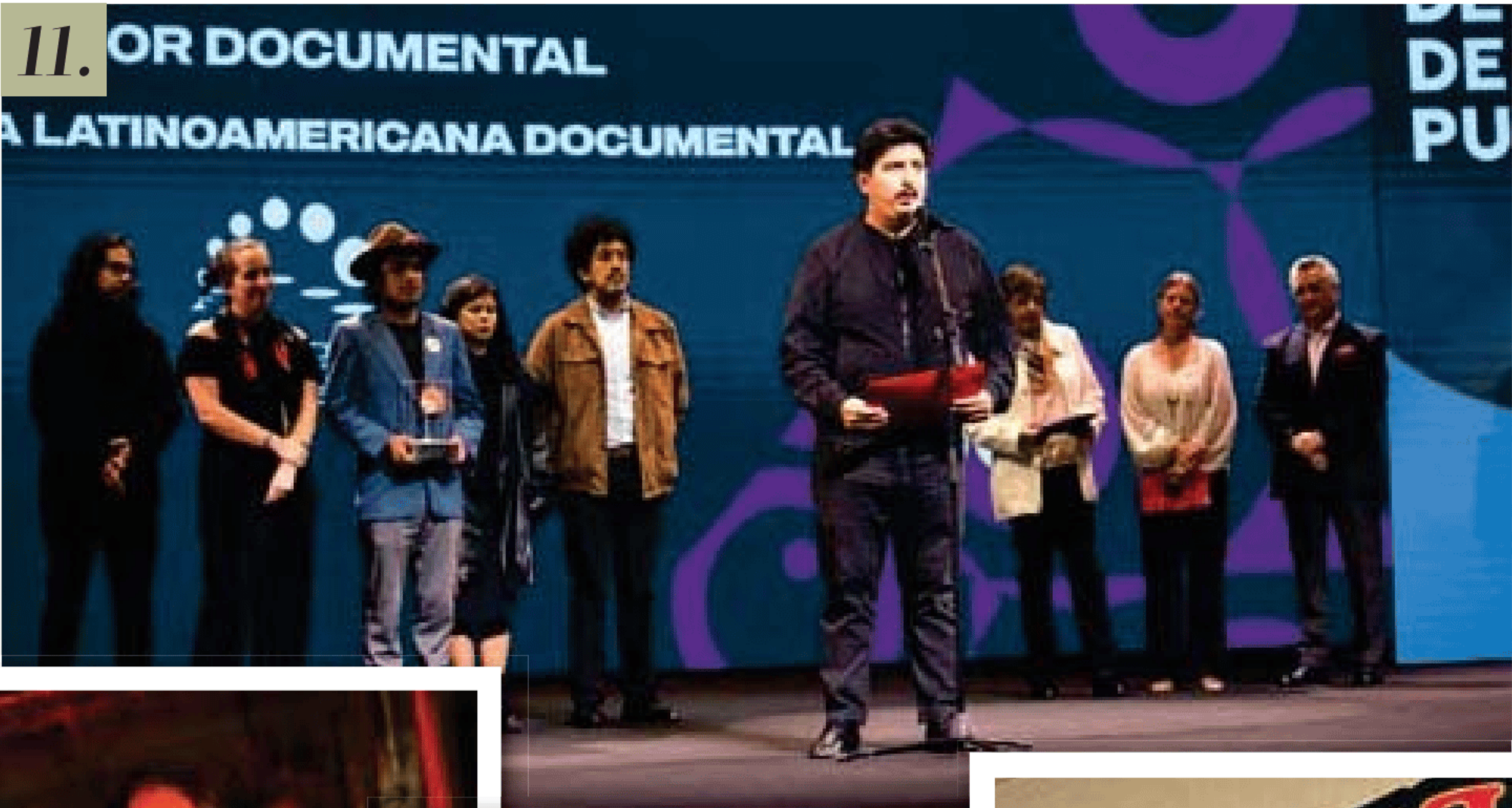
8/ De alfombra roja. Christian Meier y Andrea Bosio deslumbran en la 'avant-première' de la cinta peruana "Mistura". Larcomar, Miraflores.



9.

9/ Primera llamada. Nil Trujillo y Rayza Jara, listos para divertirse con "Festejo: lo que somos", nuevo show del circo La Tarumba. Chorrillos.

Esríbenos a:
claudia.amaya@comercio.com.pe



10.



12.



13.

10/

Reinas de la fiesta. Jana Ugaz y Mariana Baumann en Discofobia, edición Festival de Cine. Barranco.

11/

La mejor de la velada. "Runa Simi", cinta dirigida por Augusto Zegarra, junto a Paloma Iturriaga y Fernando Valencia, es premiada con el galardón a mejor documental en el Festival de Cine de Lima. San Isidro.

12/

Buen plan. Cristina Puma y Sofía Carrillo se dan cita en la inauguración de Masa sobre Mesa, nuevo restaurante de pizzas en Miraflores.

13/

Full diversión. Lucero Trejo y Yalu Calancho, estudiantes de Enseña Perú, preparadas para deleitarse con la función de "Festejo", nuevo show de La Tarumba. Chorrillos.

14/

Regias. Elisa Costa y Ale Fuller brillan en la 'avant-première' de "Mistura", nueva película peruana. Larco-mar, Miraflores.



14.

FOTOS: SHEYLA ENRIQUEZ



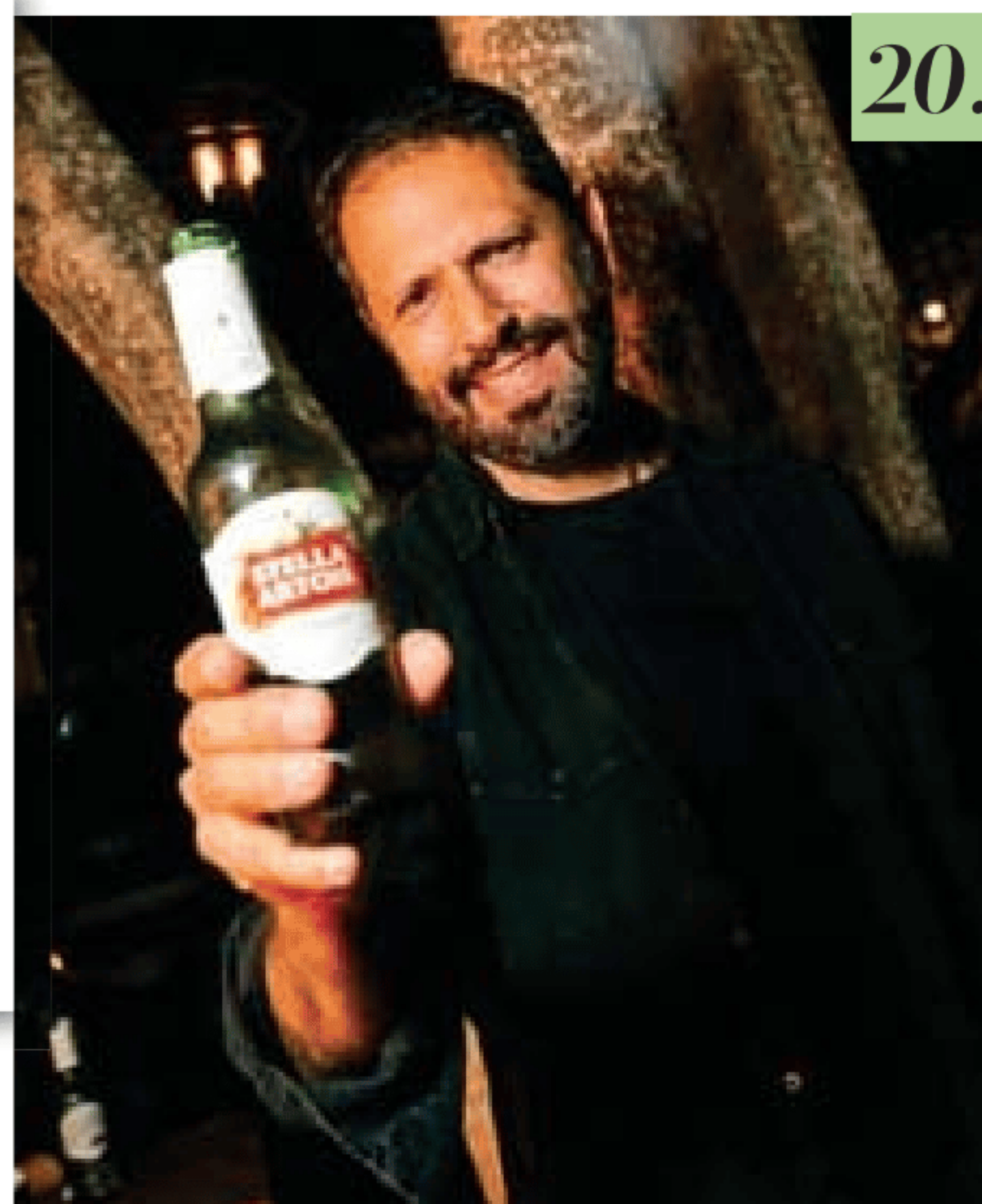
17.

Brindemos por los bares

Backus y Stella Artois encendieron Lima con “Stella Night”, en Victoria Bar, una noche para rendir tributo a los bares: lugares donde nacen historias, amistades y memorables brindis.



18.



20.



16.



19.

15.



15/

'Girls just wanna have fun'.

Uchi Valverde y Patricia Galfre, presentes en la invitación hecha por Backus en Victoria Bar de Barranco.

18/

'Raise your glass'.

Paul Yoplac y Brenda Aldana celebran juntos la “Stella Night” en Victoria Bar.

16/

Contentos.

Kryszia Salcedo, Jean Paul Piotraszewski, Gianilú Chávayr y Ivonne Molina Alzamora se divierten en grupo.

19/

Planazo.

César Ibáñez, Carla Sifuentes y Luis Flores comparten entre amigos y con buena cerveza en este divertido encuentro.

17/

A tu salud.

Natalia Miori y Alejo Acuña se suman a la celebración de los bares en la cita de “Stella Night”.

20/

Detrás de cada botella.

Rodrigo Gallegos festeja con estilo esta edición de “Stella Night”, organizada por Backus y Stella Artois.



LA ACTRIZ Y CANTANTE NATALIA SALAS VUELVE A PARARSE FRENTE AL PÚBLICO CON UN NUEVO ESPECTÁCULO DE HUMOR BASADO EN SU VIDA.

Como en la película “La vida es bella” de Roberto Benigni, en donde el protagonista maquillaba lo más terrible de la guerra para que su pequeño no se diera cuenta, cambiar el enfoque de las situaciones le ha servido a Natalia para enfrentarlas. Nunca quiso un espectro lúgubre en casa, ni que su familia anduviera triste. Afortunadamente, ha superado el cáncer de mama; sin embargo, debe continuar chequeándose, probablemente, durante toda su vida.

En todo este proceso buscó tener energías positivas, seguir trabajando, continuar amando la vida. Cambiar el enfoque ha sido su fórmula secreta en todos estos años, incluso se remonta a sus años universitarios. “No pude terminar la universidad porque mis papis se separaron y no había cómo pagarme la carrera. Si eso no hubiese pasado a lo mejor no conocería el teatro. Después terminé actuando en televisión y no he parado de trabajar”. Y nos da varios ejemplos de cómo ha puesto en práctica su visión, como ser convocada a concursar en “El artista del año”, en 2019, sin ser la primera opción, una historia que se repitió en “El gran chef”. Lejos de ofenderse o resentirse, Natalia lo mira por ‘el lado amable’: “Regresé a la televisión gracias a que alguien se bajó de ‘El gran chef’ y qué bueno que pensaron en mí para reemplazarla”. En este concurso de cocina, logró llevarse el premio mayor.

En estos días, después de nueve años, volvemos a ver a Natalia interpretando

un papel televisivo en la novela “Eres mi bien”. Y, dentro de pocos días, comenzará a cumplir un sueño más: ser productora de su propio unipersonal “Con todo menos miedo”, un espectáculo más ambicioso de lo usual. En este show cantará en vivo con una banda, actuará el guion escrito por ella junto a Francisco Luna, y contará pesares y triunfos sin filtros y con mucho, muchísimo humor.

ATREVERSE A REÍR

La comedia en el Perú se está abriendo un camino interesante y Natalia Salas tiene un espacio propio en esta ruta: “El humor es como una liberación, como una catarsis, como una autosanación. Es poder burlarte o reírte de ciertas situaciones que a ti te han pasado y verlas desde otro lugar”. Volver a mirarse con los ojos de la Natalia de hoy, contar su propia historia, burlarse de sí misma y hacer reír a los demás es reconocer que el camino no ha sido fácil, pero logró superarlo y lo sigue haciendo: “Si puedes con eso, ¡puedes con más!”, le dice a la gente. “El humor, el teatro y la música me han salvado muchas veces. Creo que las mejores funciones de mi vida han sido cuando he estado más rota”, nos comenta. Nos dice que el cáncer la empujó a atreverse a más, afianzar proyectos y tomar decisiones que antes no se hubiera arriesgado a tomarlas por miedo y por desconfiar de ella misma: “Pensaba: quién va a escuchar mi canción, quién comprará mi agenda o mi libro (‘El libro de los decretos: Con todo menos miedo’). Sin embargo, el día de la presentación en la Feria Internacional del Libro de Lima 2023 hubo más de 500 personas. Después de mí se presentó Jaime Bayly”, recuerda con orgullo. “Lo voy a buscar y lo voy a leer”, le dijo el autor de “Los genios” luego de un breve encuentro.

CHASQUI PRODUCCIONES



IMAGEN DE LA NUEVA NOVELA FAMILIAR “ERES MI BIEN”, DONDE NATALIA SALAS INTERPRETA A MECHE GÓMEZ.



NATALIA SALAS Y LA BANDA QUE LA ACOMPAÑARÁ EN SU UNIPERSONAL “CON TODO MENOS MIEDO”. FRANCISCO LUNA (CASACA MARRÓN) ES COESCRITOR Y CODIRECTOR DE LA OBRA.

Eso es lo que busca con el show “Con todo menos miedo”: inspirar al público, empujarlo a tomar las decisiones dormidas por la vergüenza o el miedo, a tomar al toro por las astas. No hay tiempo que perder.

El trabajo es durísimo, pero la visión de Natalia le cambia el sentido a cualquier intento de flaquear. Grabar la telenovela mientras desarrolla este unipersonal —con todo lo que implica una producción teatral y musical— es darle a su pequeño una mamá que cumple sus sueños, una mamá poderosa. Aunque

es firme con sus no negociables —como siempre llegar temprano a casa para darle de comer a Leandro, bañarlo y acostarlo—, Natalia lo tiene claro: “No quiero que mi hijo me vea y se pregunte quién es esta señora”, reflexiona. Incluso, ya ha rechazado algunos proyectos demasiado demandantes. Decir que no también está permitido.

Hoy es el cumpleaños de Natalia Salas y soplará 38 velitas junto a su futuro esposo Sergio Coloma (se casan en noviembre), y su valiente familia, con muchos sueños en el tintero y, por supuesto, sin tener miedo. //

◆◆ La actriz Natalia Salas fue diagnosticada con cáncer de mama en agosto de 2022. Al siguiente año, en abril de 2023, tocó la campana anunciando haberlo superado.

◆◆ Natalia Salas es autora de “El libro de los decretos: Con todo menos miedo”. Este fue la inspiración y base para desarrollar el guion de su unipersonal “Con todo menos miedo”.

El show unipersonal “Con todo menos miedo”, de Natalia Salas, se estrena el 29 de agosto. Las siguientes fechas son 4, 12 y 18 de setiembre. Las funciones serán en el Centro de Convenciones Bianca. Entradas a través de Joinnus.

◆◆ La banda del espectáculo está compuesta por Andrés Andía en la guitarra, Josué Menacho en el bajo, Juan Carlos More en la batería y Joselo Rivera en los teclados.

◆◆ Puedes conocer la historia de vida de Natalia Salas, sus proyectos y novedades en su cuenta de Instagram @nataliasalasz y en @contodo.menosmiedo.

SPIELBERG TRAS LA CÁMARA, LIDIANDO CON BRUCE, EL TEMPERAMENTAL TIBURÓN MECÁNICO QUE A MENUDO SE DECLARABA EN HUELGA Y SE NEGABA A FUNCIONAR.

DE VUELTA AL TERRO

Medio siglo después, “Tiburón” vuelve a las salas este 28 de agosto para recordar por qué es mucho más que un clásico: es el filme que consagró a Steven Spielberg, inauguró la era del ‘blockbuster’ y desató una fiebre interminable de tiburones en el cine. Su estreno en Lima fue todo un suceso.

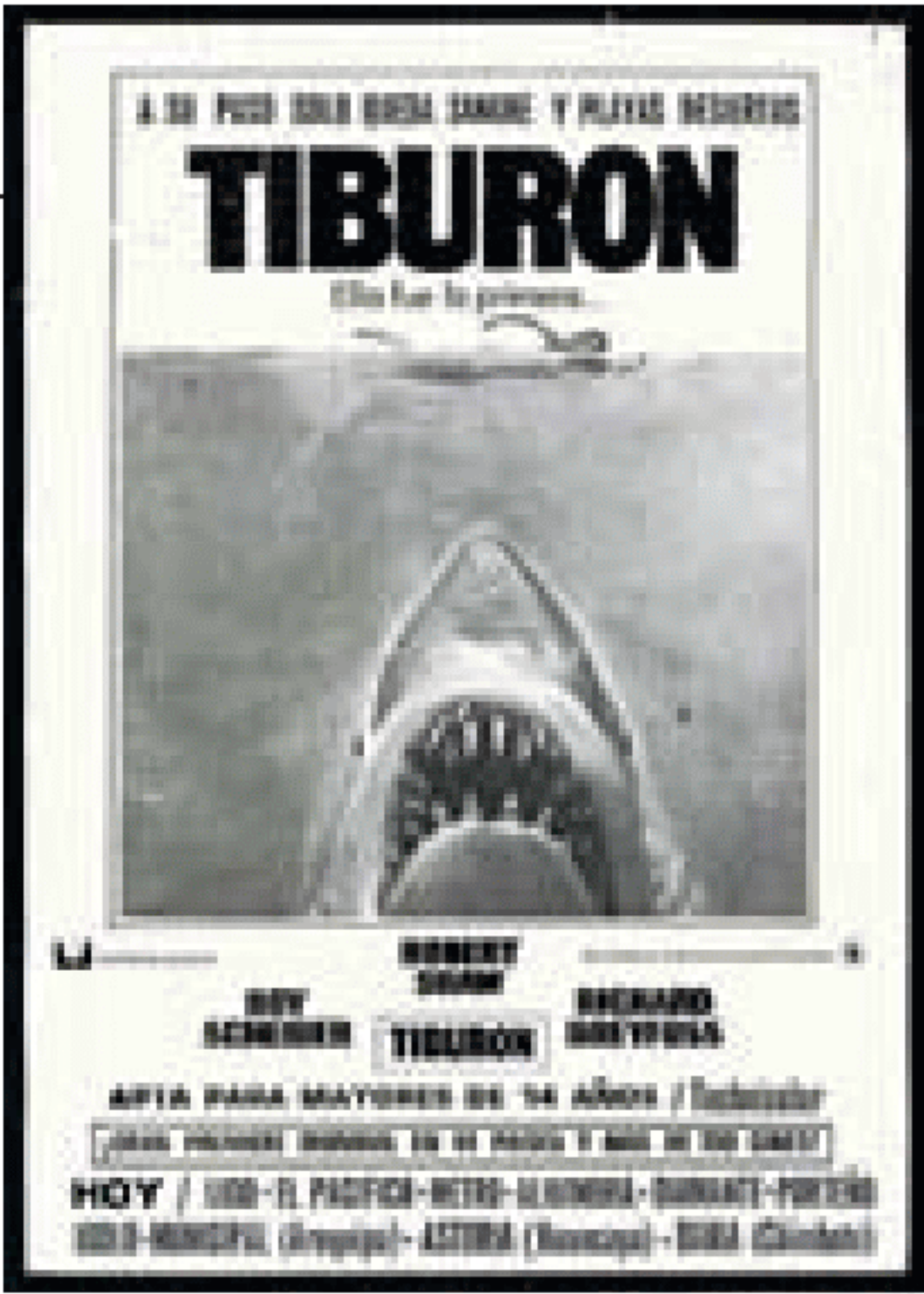


POR: **ÓSCAR GARCÍA**

Una trivia marina

◆◆ Universal calculó que la película costaría 4 millones de dólares, pero debido a retrasos y problemas técnicos terminó superando los 9 millones, una cifra enorme para la época. Spielberg, de 27 años, sentía mucha presión.

◆◆ El tiburón mecánico se construyó en tres versiones diferentes, cada una con funciones distintas. Fue bautizado por Spielberg como Bruce, en honor a su abogado. Ninguna de las tres versiones le pareció realista al director.



◆◆ El artista Roger Kastel fue el encargado de diseñar el icónico afiche de la película, una pieza gráfica que genera suspenso. A la izquierda: la publicidad de “Tiburón” en el Perú. Se puede ver los cines que la estrenaron.



OR

La noche de Navidad de 1975 tuvo un epílogo inesperado para muchos jóvenes peruanos. Mientras en las casas limeñas aún persistía el aroma del pavo y el panetón, las marquesinas de los cines anunciaban la llegada de un visitante monstruoso surgido del mar. Era “Tiburón”, la película de Steven Spielberg que, según una campaña publicitaria insistente de la época, ya había sembrado el pánico en Estados Unidos y Canadá meses atrás. La cinta llegaba rodeada de rumores inquietantes: se decía que había provocado un miedo colectivo a sumergirse en el agua, como si de pronto todos hubieran desbloqueado el temor a sentir un tirón invisible en los pies mientras nadaban. Para un público joven, ansioso de emociones, aquello era una invitación irresistible, aunque la verdad fuese que replicar ese supuesto pánico al agua aquí resultaba difícil: en la Costa Verde los únicos escualos ocasionales siguen siendo los tollos, como unos pequeños tiburoncitos más sabrosos que temibles.

Lo indiscutible de “Tiburón” fueron su gran factura, su narración trepidante y su éxito arrollador. En su estreno en Estados Unidos se convirtió en la película más taquillera de la historia hasta ese momento y, con ella, nació una nueva forma de concebir y exhibir el cine. No por nada se le considera el primer ‘blockbuster’ moderno: la cinta que explotó por primera vez la idea de un estreno masivo del que era imposible escapar, un poco como ahora ocurre con los superhéroes que invaden las carteleras hasta por triplicado. En el Perú, el estreno fue impresionante para la época: diez salas —siete en Lima y tres en provincias— proyectaron al monstruo marino en una época en que una película podía quedarse tranquilamente un año entero en una sola pantalla.

“Hollywood siempre hizo superproducciones, como “Lo que el viento se llevó” en 1939, “Ben-Hur” en 1959 o “Lawrence de Arabia” en 1962. Pero lo de “Tiburón” fue inédito. Spielberg peleó con Universal para tener un estreno masivo, en miles de salas a la vez y en pleno verano estadounidense, cuando se suponía que la gente estaba en la playa y no en el cine. Era algo que no se había visto”, explica el crítico de cine Ricardo Bedoya, conductor del videopodcast “Maldejojo”. Lo que el director había entendido antes que nadie era que los hábitos de consumo cinematográfico en los setenta estaban cambiando. Y acertó. “Tiburón” fue un éxito descomunal. Desde entonces, el ‘blockbuster’ como película veraniega diseñada para arrasar taquillas se volvió una tradición que persiste hasta hoy.

◆◆ La célebre línea “We’re gonna need a bigger boat” (“Vamos a necesitar un bote más grande”) fue una improvisación de Roy Scheider. Spielberg decidió dejarla porque condensaba el terror y el humor de la película.

◆◆ La película recaudó aproximadamente 476 millones de dólares en el mundo en su año de estreno. Durante dos largos años fue la película más taquillera de la historia hasta que “Star Wars” le quitaría el sitial en 1977.

LOS ACTORES PROTAGÓNICOS:
ROBERT SHAW, ROY SCHEIDER Y
RICHARD DREYFUSS. LA PELÍCULA
ESTÁ BASADA EN LA NOVELA DE
PETER BENCHLEY, CON LICENCIAS.

En Lima, el estreno causó la previsible conmoción. **El Comercio** relató que se formaban colas interminables en cines como el Lido, el Pacífico de Miraflores, el Alhambra o el Diamante para poder acceder a una butaca. Las notas de los diarios señalaban que los verdaderos “tiburones” que hicieron su agosto en diciembre fueron los revendedores, con entradas a precios enormes, en una época en la que la compra remota de tickets era todavía un sueño. “En algunos cines podías comprar tu boleto el domingo si el estreno era el jueves; te apuntaban en un cartón numerado que aseguraba tu asiento”, recuerda Bedoya. En otras salas, había que llegar hasta con una hora de anticipación para intentar conseguir entrada.

“Tiburón” cuenta la historia de tres hombres muy diferentes que se tienen que hacer a la mar para intentar capturar a un escualo gigante que aterroriza al balneario de Amity. Si la trama parece sencilla, su rodaje definitivamente no lo fue. Spielberg, que apenas tenía 27 años, decidió filmarla en el océano abierto y no en un tanque de estudio, lo que disparó el presupuesto y multiplicó los problemas técnicos. El mayor dolor de cabeza fue el tiburón mecánico diseñado para la película, apodado “Bruce”, que casi nunca funcionaba: se hundía, se oxidaba o simplemente se negaba a moverse. De esa carencia nació la genialidad. Al no tener un tiburón para mostrar, Spielberg optó por sugerir su presencia y reservar las apariciones para momentos contados. El resultado fue demoledor: el público temblaba de emoción o miedo con solo ver la aleta del animal cortando el agua, mientras las dos notas del compo-

tor John Williams hacían el resto.

A medio siglo de su estreno, “Tiburón” regresa a las salas peruanas este jueves 28 de agosto para reencontrarse con las nuevas generaciones que hasta hoy solo habían visto este clásico en la pantalla del televisor. El reestreno se realizará en varios países en simultáneo y en formatos de vanguardia —IMAX, 3D, 4DX y DBOX—, un homenaje justo para una obra que, más allá de haber dado origen a un subgénero de imitaciones, permanece como una de las piezas fundamentales del cine moderno. Porque los grandes clásicos no envejecen, más bien persisten y se las ingenian para sentar escuela. //



FOTOS: GETTY IMAGES



LA ACTRIZ SUSAN BACKLINIE, EN LA ESCENA INICIAL DE “TIBURÓN”, EL ATAQUE QUE MARCÓ UN ANTES Y UN DESPUÉS EN EL CINE DE SUSPENSO.

UN DUELO ENTRE AMIGAS

Dos de las artistas pop más grandes de la actualidad, Taylor Swift y Sabrina Carpenter, alistan nuevos discos para las próximas semanas. Ambas mostrarán sus mejores cartas ante sus fans que ya cuentan los días.

POR:
ÓSCAR GARCÍA

Pocas certezas hay en el pop como la capacidad de Sabrina Carpenter para estar en todas partes al mismo tiempo. En medio de la gira más grande y comentada del año, la cantante de 26 años y un metro cincuenta y dos de estatura encontró espacio para escaparse al estudio y grabar un nuevo álbum, apenas doce meses después de haber lanzado el aclamado “Short n’ Sweet”, su disco anterior. Ese esfuerzo tendrá recompensa el próximo 29 de agosto con el estreno de “Man’s Best Friend”, su séptimo álbum, producido junto a Jack Antonoff, que ya suena en las listas internacionales gracias a su primer single, “Manchild”, y cuya portada no ha dejado indiferente a nadie.

Mientras los fans marcaban en el calendario los días que faltaban para el nuevo disco de Carpenter, Taylor Swift —algo así como el hada madrina de su carrera— decidió mover el tablero. Apareció en un podcast junto a su novio, Travis Kelce, y de paso soltó la bomba: “The Life of a Showgirl”, su duodécima entrega discográfica, llegará el próximo 3 de octubre. La producción, realizada de la mano de Max Martin y Shellback, promete un regreso de Swift al pop luminoso y

vibrante de discos como “Red” y “1989”, según se ha filtrado a la prensa,

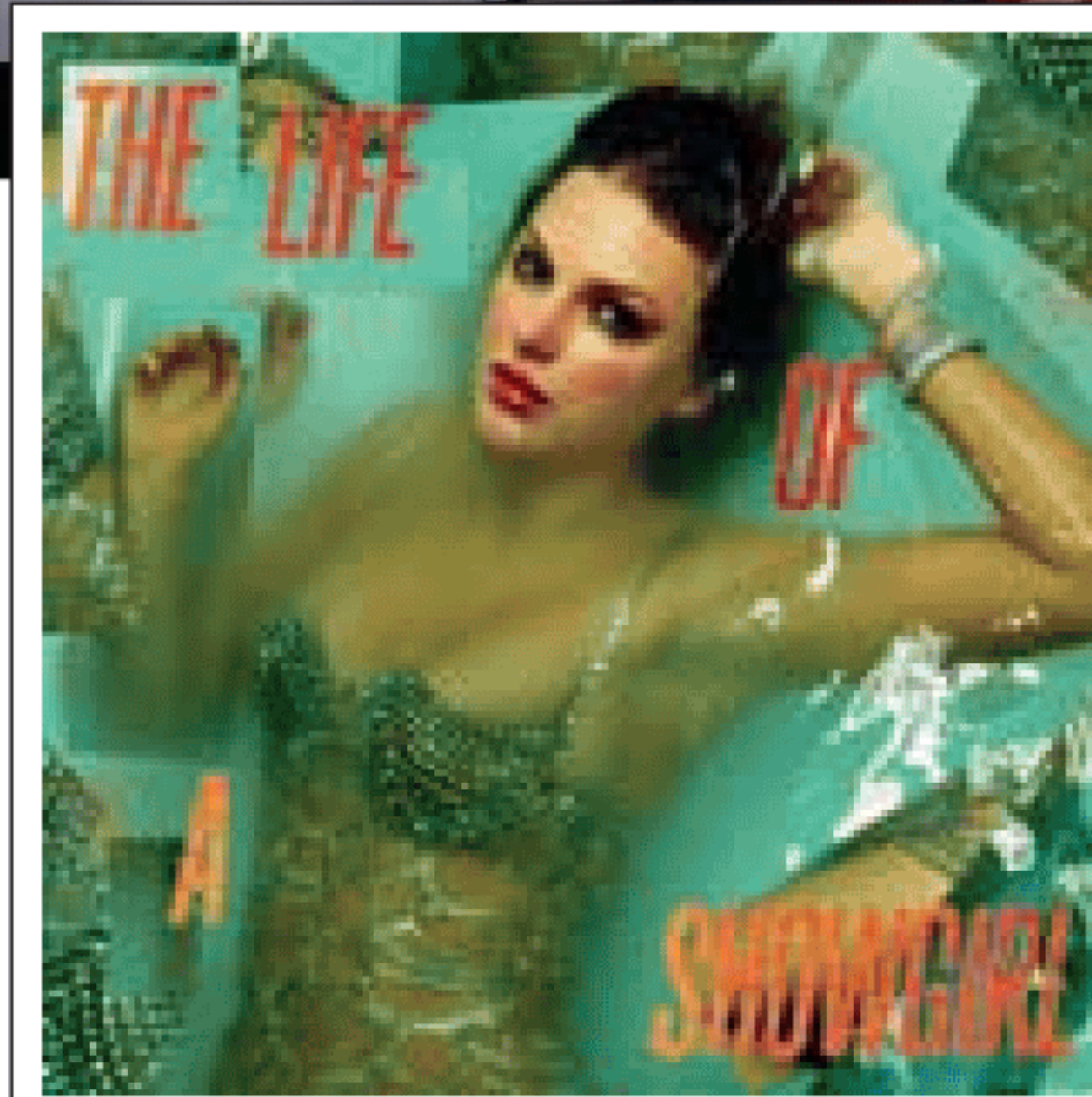
El cruce entre ambas artistas no es casualidad. Carpenter fue hace solo dos años una de las teloneras del Eras Tour de Taylor Swift, una experiencia que definió como “un sueño de la infancia hecho realidad” y que representó un espaldarazo decisivo en el salto de Sabrina de promesa juvenil a estrella global por derecho propio. Ahora, esa relación se consolidará aún más con el anuncio de una próxima colaboración musical de ambas en el tema que cierra el disco de Taylor, también titulado “The Life of a Showgirl”. La noticia, desde luego, ha puesto a delirar al ‘fandom’ de ambas artistas.

Swift, la indiscutible reina del pop actual, y Carpenter, su sobrina más aventajada, comparten además una raíz común: la pasión por la música country. No es un detalle menor en un momento en que ese género vuelve a sacudir los ‘charts’ estadounidenses, con cada vez más artistas apostando por el ‘crossover’ entre lo country y el pop, justo como lo hacía Swift en sus inicios. Se vienen días interesantes. //

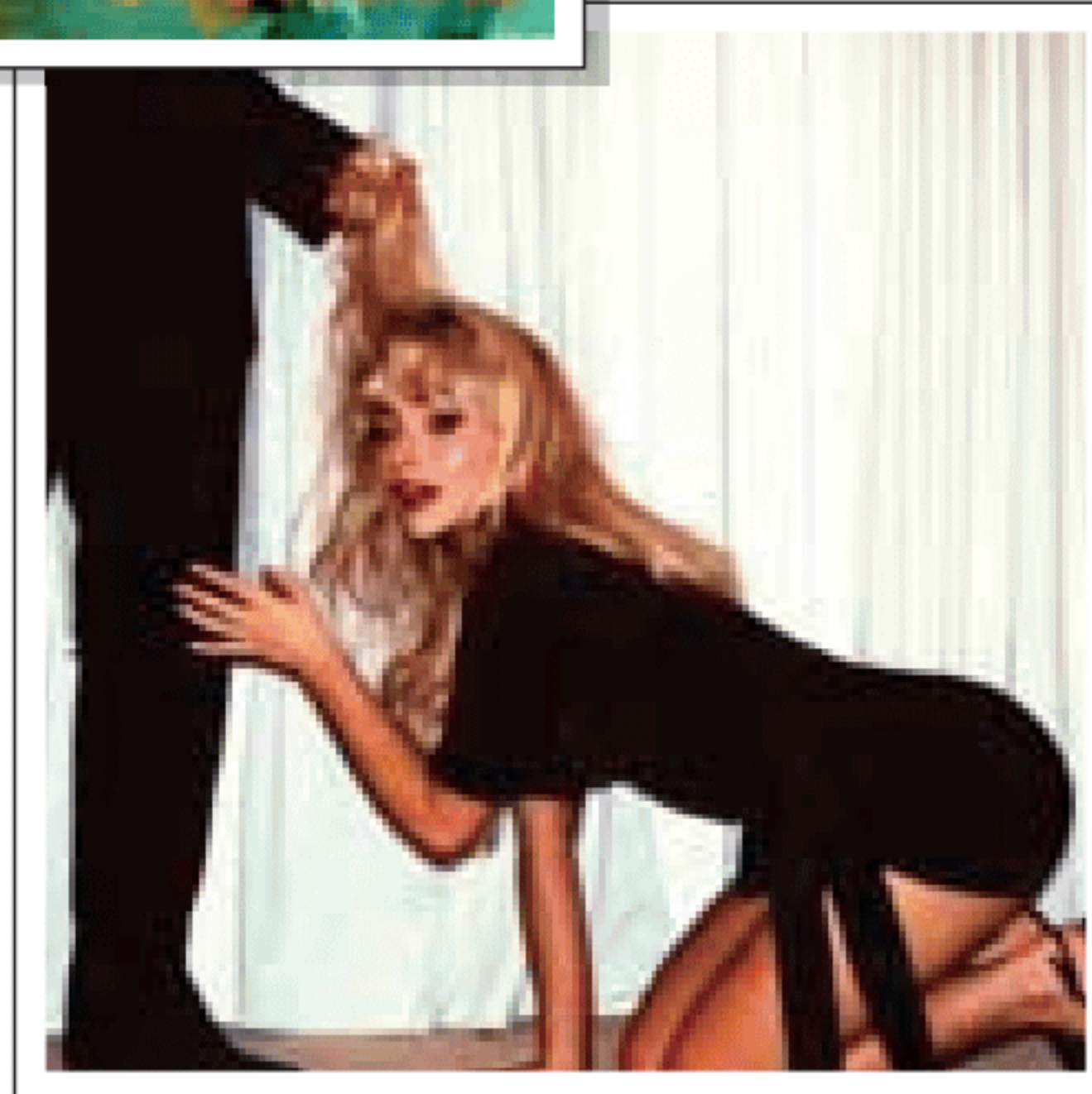
GETTY IMAGES



SABRINA CARPENTER Y TAYLOR SWIFT COMPARTEN ESCENARIO DURANTE LA GIRA THE ERAS TOUR.



IZQUIERDA: PORTADA DE “THE LIFE OF A SHOWGIRL”. ABAJO: LA TAPA DE “MAN’S BEST FRIEND”, DE CARPENTER.



Lanzamientos esperados

◆ La portada de “Man’s Best Friend” muestra a Carpenter de rodillas mientras un hombre le agarra del cabello. La portada generó debate: algunos la calificaron como sexista o misógina; otros defendieron su tono satírico. La tapa de “The Life of a Showgirl”, de Swift, también recibió su buena dosis de memes por mostrar un lado burlesco poco conocido en la artista.



LA RESTAURADORA ISABEL FLORES (COINCIDENTEMENTE LLEVA EL MISMO NOMBRE DE SANTA ROSA) Y EL HISTORIADOR DAVID SOTO EN LA SALA 4 DEL MUSEO PEDRO DE OSMA.

♦ **Arte**

LA FAVORITA DE DIOS

La sala 4 del Museo Pedro de Osma guarda un tesoro abierto al público. Se trata de una selección especial de lienzos virreinales anónimos y una obra 'sui generis' de Ignacio Merino, recuperados del depósito y restaurados en honor a Santa Rosa de Lima. El 30 de agosto, fecha en que más público acude al museo, se rinde homenaje a la Patrona de América y las Filipinas.



DIANA GONZALES OBANDO

FOTO:
GIANCARLO SHIBAYAMA

◆◆
Nuestros cinco santos peruanos vivieron en la misma época. Se piensa que, probablemente, se conocieran entre sí y a la santa limeña. Ellos son: Santo Toribio de Mogrovejo, San Martín de Porres, San Juan Macías, San Francisco Solano y la Patrona de América y las Filipinas.

◆◆
En la Basílica y Santuario de Santa Rosa (primera cuadra de la Av. Tacna), además del tradicional pozo de los deseos, se encuentra el jardín de la santa y la ermita donde solía rezar.

◆◆
Santa Rosa no fue monja, fue terciaria dominica. Hacía vida de contemplación, tenía votos de castidad, pobreza y obediencia.

FOTOS: GIANCARLO SHIBAYAMA



SANTA ROSA CON EL HÁBITO DOMINICO. EN LA CABEZA LLEVA UNA CORONA DE ROSAS Y RESPLANDOR. EN SU MANO, SOSTIENE UNA ROSA. PIEZA ANÓNIMA DEL SIGLO XVII.



ARRIBA: "VIDA DE SANTA ROSA DE SANTA MARÍA, NATURAL DE LIMA Y PATRONA DEL PERÚ. POEMA HEROYCO POR DON LUIS ANTONIO DE OVIEDO Y HERRERA" (MADRID, 1711).



IZQUIERDA: UNA ROSA VOTIVA DE BRONCE Y DE INICIOS DEL SIGLO XX. ESTA PIEZA FUE ENTREGADA COMO OFRENDA.

aparece y acuerdan jugar. Si ella ganaba, la curaría; pero perdió y tuvo que aceptar su voluntad.

También se expone un hallazgo interesante: el libro "Vida de Santa Rosa de Santa María, natural de Lima y patrona del Perú. Poema heroyco por Don Luis Antonio de Oviedo y Herrera", publicado en Madrid, en 1711, elaborado en papel y con encuadernación de cuero ovino.

Además, esta exhibición incluye dos piezas del siglo XIX. Llamativas ambas. La primera es el retrato de Santa Rosa de Lima, con esa mirada en trance místico muy recurrente. Se parece mucho a su imagen más reconocible, como la que aparece en estampitas y el billete de 200 soles. El historiador nos comenta que muchas de las escenas que acompañan a Santa Rosa tienen que ver con la pasión de Cristo. El dolor en sus penitencias le provocaban este trance pintado por Vincenzo Bianchini, que es en realidad una copia de Carlo Dolci. La segunda pieza es la más sorprendente y la hizo la mano de Ignacio Merino. Él decidió mostrar a la santa con un rostro diferente, no se encuentra rebotante como se la suele ver, sino con un rostro adulto y vestida totalmente de blanco. Detrás, se ve un enfermo al que está cuidando, como lo hizo a menudo sin importarle el contagio.

Al conocer estas piezas en el depósito, la directora del museo Pedro de Osma, Rochi del Castillo, entendió la importancia de

◆◆
La simbólica pieza “La defensa de la Eucaristía con Santa Rosa” se ubica en la sala de alegorías del museo Pedro de Osma. Ha sido seleccionada para viajar a Madrid, invitada por la comunidad, al Festival de Hispanidad, en octubre de este año.

◆◆
El sábado 30 de agosto es el día perfecto para visitar el museo Pedro de Osma, ubicado en Av. Pedro de Osma 421, Barranco. La entrada costará 10 soles para peruanos y residentes. Menores de 10 años entran gratis.

mostrarlas al mundo: “Ella es la referente de América, la consideramos muy importante. Se nos ocurrió, al mismo tiempo, tener una acción de visita y de colaboración con el Santuario de Santa Rosa con el fin de echar cartas de deseos a su pozo. Lo pusimos como una acción justamente para el 30 de agosto y, sin querer, quedó como una tradición”. Quienes visiten el museo, podrán dejar sus cartas dirigidas a Santa Rosa.

MOVIDOS POR ELLA

En esta fecha se recuerdan sus milagros, los misterios que se tejen sobre su aura mística, y la visión histórica que su figura marcó al ser elegida santa. “Para la Corona, Rosa demostró que la empresa colonizadora había logrado una hija legítima de la Iglesia en tierras americanas”, sostiene María Gracia Ríos, profesora de Literatura de la PUCP y autora del texto curatorial de la exhibición. “Podríamos llamarla una santa contrarreformista. Es muy interesante que, a pesar de ello, y de haber sido una santa perteneciente a la cultura imperial hispánica, termine siendo un símbolo de popularidad y de religiosidad popular contemporáneo”, resalta. A diferencia de otros procesos, Rosa fue reconocida rápidamente como santa: “Muere en 1617 y se vuelve santa en 1671, cuando no se podía empezar el proceso para reconocer a alguien como santo hasta después de 50 años de su muerte. En el caso de Santa Rosa, se comenzó ocho días después de fallecer. Era un momento en el que realmente todos estaban unidos para que eso ocurra y Santa Rosa subvirtió todas las reglas. Toda Lima estuvo en la movida”, dice María Gracia con asombro, pues, a pesar de los años, continúa agitando las masas. //

Buzón de los deseos

La exposición dedicada a Santa Rosa de Lima en el museo Pedro de Osma tiene un buzón donde los visitantes podrán dejar sus cartas escritas a mano en ese momento con los anhelos que quieran que la santa les cumpla. Cada cierto tiempo, son trasladados al pozo de los deseos ubicado en el Santuario de Santa Rosa, en el Centro de Lima. El museo abre sus puertas de martes a domingo, de 10 a.m. a 6 p.m.



LIENZO DEL ARTISTA PIURANO IGNACIO MERINO. PERTENECE AL SEGUNDO TERCIO DEL SIGLO XIX.



♦ **Gala**

LA CEREMONIA DE LOS PREMIOS SOMOS SE REALIZARÁ EN EL MUSEO PEDRO DE OSMA, EN BARRANCO. DESDE AQUÍ, TENDREMOS EL MINUTO A MINUTO EN NUESTRAS PLATAFORMAS.

VÍCTOR IDROGO



UNA COBERTURA ESPECIAL

Los ganadores de la tercera edición de los Premios Somos se anunciarán este martes 26 de agosto por la noche. Conoce en qué plataformas podrás seguir nuestra cobertura para enterarte en tiempo real quiénes son los premiados, además de todos los detalles de la alfombra roja.

POR: **DIANA GONZALES**

Paciencia, falta muy poco para conocer la lista completa de los ganadores de los Premios Somos, una tercera edición que ha sido grandiosa por el recibimiento del público y la participación de los nominados. Más de 52 mil votantes han elegido a los ganadores este 2025, y el martes 26 de agosto conoceremos quiénes son los favoritos del público. En total, fueron 39 categorías con lo mejor de la gastronomía.

¿Cómo saber quiénes son? En la previa a los premios, la

página web de **El Comercio** (www.elcomercio.pe) se vestirá de gala con un espacio especial que incluirá una serie de notas informativas: la lista de nominados, las categorías que disputarán el primer lugar y un repaso de los ganadores de años anteriores. Esto, como para ir calentando motores. Además, desde esta plataforma, tendremos el minuto a minuto de toda la gala gastronómica. A las 7:30 p.m. se transmitirá la alfombra roja con invitados y entrevistas a los principales personajes.



NÚMERO IMPERDIBLE

El sábado 30 de agosto, **Somos** publicará una edición especial con toda la información de los ganadores, auspiciadores y momentos clave de esta tercera entrega de los Premios Somos. La revista, además, funciona como guía gastronómica para guardar durante todo el año.



El evento se podrá seguir en vivo desde la cuenta de Instagram de **El Comercio** (@elcomercio) y por Facebook (@elcomercio.pe).

Desde el inicio de la ceremonia, no te pierdas en tiempo real los pormenores de este encuentro y los ganadores a través de las 'stories' de Instagram en las cuentas de **Somos** (@somoselcomercio) y **El Comercio**, además de TikTok.

Pero aquí no queda todo. Al culminar, nuestras redes compartirán entrevistas y un video con el resumen del evento. Desde la web, tendremos una galería fotográfica con las mejores postales de la alfombra roja. Provecho, el portal gastronómico de **El Comercio**, preparará un amplio despliegue web con la crónica del evento y los artículos sobre los principales ganadores. Además, en **Somos**, tendremos un número muy especial el sábado 30, dedicado a nuestro premio y sus protagonistas. Realmente una edición de colección. //

SENSACIONES

POP

Diana Salas



POR:
**ÓSCAR
GARCÍA**

Con 26 años, Diana Salas vive el mejor momento de su carrera. De subir covers en YouTube a liderar el ranking viral de Spotify con “Bonita” y convertirse en imagen de una marca de ropa, todo sin dejar de ser una artista independiente que aprendió a crecer desde la autogestión. Esta es su historia.

El 2025 se ha convertido en un año bisagra para la carrera de la joven cantante y compositora Diana Salas. Su canción “Bonita”, publicada el año pasado dentro de su primer álbum “Lollipop”, logró conquistar a los internautas al ser elegida como la intro del popular programa de streaming “ZacaTV”. Desde entonces, las cifras de la artista de 26 años, crecieron de manera exponencial hasta llevarla a liderar el ranking de canciones más virales de Spotify en el Perú. Para alguien involucrada en la música desde 2013 —cuando grababa covers con su guitarra y los subía a YouTube sin mayores expectativas— lo ocurrido este año representa la puerta de entrada a la tan ansiada masificación de su propuesta.

El impulso la ha llevado a nuevos proyectos: hace unas semanas presentó su nuevo single “Escapadita”, un tema pop de vibras veraniegas que llega acompañado de una colaboración a escala nacional con Index, la marca de ropa de Ripley. Ella asegura que todo este crecimiento ha sido orgánico y genuino. “Los de ‘Zaka’ me escribieron por Instagram porque estaban buscando un tema para su programa que fuera de una artista peruana. Escucharon mi canción y les gustó”, cuenta Diana al teléfono. Si bien desde 2018, cuando lanzó su proyecto profesional como solista de inspiración pop, había crecido de manera progresiva, la exposición que le dio estar en el programa número uno del streaming le abrió una nueva audiencia que no necesariamente era su público inicial.

Diana nació en Puno y vivió allí hasta los ocho años, aunque también guarda entrañables recuerdos de Arequipa, ciudad que sigue llamando su favorita. “Mi abuelo tocaba mandolina en estudiantinas y mi papá, que es médico, se encerraba en su consultorio a tocar guitarra. Él y mi hermano me enseñaron los primeros acordes. Siempre se me hizo algo muy bonito compartir la música con ellos”. Si bien la música andina era una fuerte presencia en su vida, su otra fuente era la música de moda por la época. Recuerda que cuando cumplió siete años recibió un regalo decisivo: una radio en forma de huevo. “Amaba esa radio porque me compraban algunos CD.

Tenía uno de divas del pop, con canciones de Cristina Aguilera y Shakira. Mi juego, por esa época, era poner ese disco y creer que era una superestrella.”

El pop es su idioma natural, su casa, pero no es su límite. “Sien-



to que el pop te da licencia para fusionar con otros géneros y siempre suena rico". Recuerda por ejemplo haber explorado con sonidos andinos, como en su tema "Kallpa", de 2022, que está inspirado en un huaynito que su padre solía cantar en casa. Piensa en los género musicales como si fueran colores y confiesa que su biblioteca musical es un verdadero "arroz con mango" que va de Paramore y Pablo Alborán a Tini, Karol G y Miley Cyrus. De esta última, que fue una de sus primeros ídolos de niña, rescata "su fuerza y cómo rompe el escenario".

Aunque su música suene en playlists globales y se convierta en jingles de marcas, Diana sigue siendo una artista independiente. Eso significa que, además de cantar y componer sus canciones, se ocupa de tareas que poco tienen que ver con el glamour. "Yo misma hago mis 'flyers', a veces veo las facturaciones... Tienes que saber un poco de todo", confiesa. Desde organizar la estética de sus portadas hasta definir los looks de cada lanzamiento, la cantante ha aprendido a moverse en un ecosistema donde la autogestión es clave. "La parte de arte, por ejemplo, también pasa por mí: pienso cómo van a ser mis portadas o cómo se va a ver cada single. Es agotador, pero igual hay que hacerlo".

Ese nivel de autonomía, admite, puede ser cansado. "Tienes que pensar en muchas cosas al mismo tiempo. No es solo la música, sino también lo administrativo, lo visual, lo estratégico. A veces se siente muy pesado". Sin embargo, la experiencia le ha permitido entender el negocio desde dentro y valorar cada paso de su crecimiento. "Siento que si no hubiera estado sola al inicio, no hubiera logrado nada. Imposible. Me ha hecho aprender mucho y valorar el proceso".

Hoy, después de varios años de trabajo constante, reconoce que ya no está sola en esa carga. "Mientras crece el proyecto, crece el equipo", dice con alivio. Contar con colaboradores cercanos le ha permitido concentrarse más en la música, sin perder de vista el control creativo que tanto cuida. //

LA NUEVA
CANCIÓN DE
DIANA SALAS,
"ESCAPADITA", YA ESTÁ
DISPONIBLE EN TODAS
LAS PLATAFORMAS
DE STREAMING Y
YOUTUBE.

♦ Baile

Salsa en el muelle

Desde el río Hudson, la bailarina peruana Talia Castro-Pozo convoca a miles de personas a través de Sunset Salsa, un proyecto que ha convertido el baile social en un oasis de comunidad en la Gran Manzana. Así es como lo logra.

Por las tardes de verano en Nueva York, cuando el sol se esconde detrás del río Hudson, un muelle se convierte en pista de baile. Niños, jóvenes, adultos mayores, turistas, profesionales y vecinos de la ciudad se encuentran allí para dejarse llevar por la salsa, guiados por la energía de Talia Castro-Pozo (@salsawithtalia en Instagram), bailarina peruana que hace más de dos décadas encontró en Estados Unidos un espacio para reinventarse.

La historia de Castro-Pozo con el arte empezó desde temprano. Hija de un periodista y de una maestra, Talia recuerda pasar los fines de semana en teatros y funciones de ballet. Fue en un espectáculo de la legendaria Alicia Alonso en el que todo cobró sentido: “Tenía tres o cuatro años, pero lo recuerdo vívidamente. Llegué a casa bailando y no paré más”, precisa.

Lo siguiente sería innato. Con apenas 16 años, Talia ya integraba el Ballet Nacional del Perú. Poco después, circunstancias familiares y políticas la llevaron a migrar. En Nueva York, estudió con grandes maestros del ballet clá-



POR:
CELESTE PÉREZ

EL PROYECTO SUNSET SALSA SE LLEVA A CABO DURANTE LA TEMPORADA DE VERANO EN DIVERSOS MUELLES DEL RÍO HUDSON EN NUEVA YORK. EN LAS FECHAS CON MAYOR ACOGIDA, HA LOGRADO REUNIR A CERCA DE 5 MIL PERSONAS.

KENNETH BORDES-HOLLON



sico, hasta que una lesión la obligó a abrirse a otros estilos: jazz, ballroom, ritmos latinos. Además de plantear un giro definitivo en su identidad artística. “Estaba en un momento de quiebre. Lesionada por una constante precisión sobre mí misma, mi desempeño en el ballet, mi autoestima y mi físico. La lesión me frenó y me pregunté si eso era lo que quería para mi vida”, precisa, apenas tenía 19 años cuando eso ocurrió.

Finalmente, decidiría abrir su camino hacia una mirada más amplia del baile y sus bondades. Durante años trabajó en estudios de baile, organizó eventos y se vinculó con la vibrante escena latina de la ciudad. “Lo lindo del baile social es que no es elitista como el ballet clásico. Une a toda la comunidad: desde principiantes hasta bailarines internacionales”, apunta. Esa es la esencia de Sunset Salsa, el proyecto gratuito que dirige y que orgullosamente ha reunido hasta cinco mil personas cada semana. En una Nueva York acelerada y ruidosa, el muelle se transforma en un oasis donde el baile se convierte en lenguaje común.

Aunque la noticia del popular Sunset Salsa de Talia llegó hace poco a tierras peruanas desde redes sociales, lo cierto es que el impacto de esta bailarina no se ha limitado solo a Estados Unidos en los últimos años, replicándose en ciudades como Toronto y Montreal. “No le cierro las puertas a llevarlo algún día a mi país, si es que alguien se suma al proyecto y nos ayuda con las gestiones necesarias. En todos los lugares del mundo la gente necesita comunidad más que nunca. Bailar juntos es una forma de sanar”, asegura.

Hoy, el muelle 45 del río Hudson se llena cada verano y, desde este año, también en otoño. “La acogida ha sido tanta que a pesar de que el verano ya empieza a despedirse, pronto abriremos las fechas para las sesiones de baile en otoño”, indica Castro-Pozo. Más allá de los escenarios multitudinarios sobre los que alguna vez danzó, Talia subraya el poder sanador del movimiento. “Bailar estimula el cerebro, genera oxitocina, la hormona de la felicidad. Es terapéutico”, dice, convencida de que el baile nos une a todos por igual en cada compás. //

Del Perú para el mundo

♦♦Talia Castro-Pozo destacó como bailarina del Ballet Nacional del Perú desde temprana edad. A los 16 años ya era una de las figuras más talentosas del elenco y cuando migró a Nueva York estudió en prestigiosas escuelas. Puede seguir su travesía en el universo de los ritmos latinos y el poder del baile en comunidad a través de su Instagram @taliacp.

♦ **Personaje**

CHICA COOL



**CELESTE
PÉREZ**

FOTO:
**DIEGO
MORENO**

Heredera del reconocido chef Rafael Osterling y la elegante exmodelo Jessica Venegas, la joven peruana Bridget Osterling (26) viene forjando su propio camino en el mundo de la moda. Modelo desde niña, hoy impulsa una tienda vintage en la capital que celebra la autenticidad.

OSTERLING BRILLA COMO MODELO PARA DISEÑADORES, ENTRE ELLOS NOE BERNACELLI, Y MARCAS DEL CALIBRE DE FALABELLA. JUNTO A SU PRIMA, DIRIGE LA TIENDA VINTAGE WOLF 'N HONEY.



Desde que tiene memoria, Bridget Osterling ha encontrado en el arte y la moda una manera de expresarse. “De chica siempre me encantaba bailar, pintar, dibujar. Era mi forma de conectarme y sentirme feliz”, recuerda. Esa sensibilidad, sumada a la influencia de su madre —modelo en los noventa—, la llevó a posar frente a las cámaras con naturalidad desde muy temprano. A los 11 años recuerda haber tenido su primer ‘book’ y a los 13 se inició oficialmente en el modelaje.

Aunque su formación académica tomó un rumbo distinto —estudió Derecho siguiendo la tradición familiar, como su padre, el chef Rafael Osterling—, la creatividad nunca dejó de marcar su camino. “Estaba entre diseño de modas y derecho, pero elegí derecho como base. Hoy agradezco esa decisión porque me formó como persona y me dio una estructura”, confiesa. Sin embargo, su esencia artística siempre encontró la manera de florecer.

En 2023, junto a su prima Romina Osterling, decidió abrir en Lima una tienda con piezas de segunda y vintage que funciona como un lugar de encuentro para la moda y el arte. Bautizada como Wolf ’N Honey (@wolfnhoney en Instagram), allí conviven piezas únicas traídas de Londres, Nueva York, Italia, Argentina o Brasil, con joyas, accesorios y hasta objetos de cerámica

Astrología



Aries

La luna nueva impulsa nuevos hábitos y rutinas. Atiende tu salud. El fin de semana, un cambio laboral o imprevisto te sacude. Mantén la flexibilidad.



Tauro

Inicios en romance, creatividad o proyectos personales. Urano activa sorpresas en tu mundo de ideas. No te resistas a los cambios: pueden abrir caminos insospechados.



Géminis

La luna nueva toca el hogar y la familia. Oportunidad de sembrar nuevas bases. Con Urano en tu signo, una decisión inesperada te reubica. Avanza sin miedo.



Cáncer

Comunicación, estudios y vínculos cercanos se renuevan. La luna nueva te ayuda a ordenar tu mente. El fin de semana surgen noticias inesperadas que transforman.



Leo

Semana para replantear economía y seguridad personal. La luna nueva abre oportunidades financieras. Urano en tu zona profesional genera cambios sorpresivos: controla gastos y decisiones.



Virgo

La luna nueva en tu signo renueva identidad y dirección. Plantas semillas de futuro. Urano trae imprevistos en viajes o creencias: mantén la apertura mental.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Amor renovado

Hoy tendremos la luna nueva en Virgo. Como saben, las lunas nuevas siempre marcan inicios y siembras en nuestra vida, pero esta en particular resulta muy significativa porque abre la segunda temporada de eclipses del año, un período que nos invita a cerrar ciclos del pasado y, al mismo tiempo, dar paso a grandes comienzos. Es un momento para pausar, ordenar y reorganizar aquellas áreas de nuestra vida que lo necesiten.

Esta luna se da bajo aspectos tensos con Urano, lo que puede traer cierta sensación de incertidumbre o cambios inesperados. Sin embargo, también favorece procesos de construcción, aprendizaje profundo y liberación de viejas narrativas. Habla del inicio de un cambio radical en nuestra mentalidad, en nuestros hábitos y en la forma de mirar la vida. Será un fin de semana con un clima algo caótico y con tendencia a lo inesperado.

El lunes 25 de agosto, Venus —planeta del amor y los vínculos— ingresa en Leo y se quedará hasta el 19 de setiembre. Este tránsito nos inspira a mostrar nuestro lado más auténtico y a conectar con aquellos deseos que nacen del corazón. El martes 26 de agosto traerá energías propicias para primeras citas, lanzamiento de proyectos o inicio de etapas renovadas en las relaciones. Aprovechemos este tránsito para abrírnos a todo lo nuevo. //

EL FAMOSO MACAULAY CULKIN, CÉLEBRE POR SU ROL EN LA SAGA "MI POBRE ANGELITO", CUMPLE 45 AÑOS EL 26 DE AGOSTO.



Libra

Tiempo de cierres emocionales y liberación de cargas. La luna nueva limpia tu interior. Con Urano, asuntos financieros compartidos cambian bruscamente. Ajusta tus compromisos.



Escorpio

La luna nueva activa amistades y proyectos colectivos. Sembrarás nuevas alianzas. Urano en tu zona de pareja provoca sorpresas: no te aferres a lo conocido.



Sagitario

Inicios profesionales fuertes con la luna nueva. Ordena metas y estrategias. Urano agita tu rutina laboral: algo inesperado te exige adaptabilidad.



Capricornio

Semana de expansión en estudios, viajes o proyectos creativos. La luna nueva abre horizontes. Urano genera imprevistos en romance, proyectos personales o hijos: suelta el control y confía.



Acuario

La luna nueva trae inicios en lo financiero compartido. Nuevos acuerdos o inversiones pueden surgir. Urano sacude tu hogar o familia: reorganiza con inteligencia emocional.



Piscis

La luna nueva abre un nuevo ciclo en relaciones. Surgen compromisos distintos. Urano genera noticias imprevistas con hermanos o contratos: adapta expectativas y mantén la calma.

Test de Proust

“Levantarse a pesar de los problemas nos define a los peruanos”

La actriz Karina Calmet acaba de convertirse en abuela, emotivo suceso que comparte con su retorno a la serie “Al fondo hay sitio” como Marcela, la hermana gemela de Isabella Picasso. ¡Oh, my!

Karina Calmet

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Comer algo rico en familia y pasar la tarde conversando con mis seres queridos.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Estar segura de que mis hijas, mamá, nieto y familia no tendrán dolor ni sufrimiento.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

El orden y la disciplina.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

También el orden. ¡Soy muy estricta con eso!

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

Ver el maltrato en todas sus formas.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Vestirme generalmente de negro (creo que es muy elegante), a pesar de que me fascinan los colores vivos.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

Dañar a otras personas.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

“Okí” y “gracias”.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Mis dos hijas: Yami y Naelah.

¿En qué ocasiones mientes?

A veces miento cuando me preguntan “¿Cómo estás?” y digo “Bien”, aunque en realidad tengo migraña (sufro de eso).

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

El 9 de agosto de 1996 y el *

26 de setiembre de 1997. Los días en que nacieron mis hijas.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?

El creer en ella misma y en su poder de levantarse a pesar de los problemas. Eso, además, nos define a los peruanos (está en nuestro ADN).

¿Con qué personaje de la historia es con quien más te identificas?

Admiro a muchos personajes de la historia, sobre todo de la peruana, como nuestros héroes Miguel Grau y Francisco Bolognesi. Y, de nuestros héroes contemporáneos, al Comando Chavín de Huántar por su hidalguía, valentía, pundonor y amor a nuestro Perú.

¿Cómo te gustaría morir?

Sin dolor y rodeada de mi familia.

Si murieras y se te permitiera volver convertida en otra persona o cosa, ¿cuál crees que sería?

Pediría volver como una versión de mí misma, pero habiendo aprendido y mejorado.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Sanar animalitos y encontrarles hogar con amor.

¿Cuáles son tus escritores favoritos?

Tengo varios autores que me gustan mucho; sin embargo, hay algunos a los que siempre vuelvo, como Brian Weiss y Eckhart Tolle.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

Despreciable es el que maltrata. //



El Comercio

Presenta



CONDORITO



EDICIÓN ESPECIAL DE ANIVERSARIO

¡TOME PIN Y HAGA PUN CON LA COLECCIÓN DE MEJORES HISTORIETAS DE CONDORITO!

TAPA
DURA



- CADA ENTREGA -

S/ 24.90



8
ENTREGAS

¡Encuéntrelo en su quiosco favorito o en nuestra web!

¡Si su canillita ya no lo tiene, exija una explicación!

Para adquirir el producto, deberá acercarse a su quiosco más cercano y/o: (i) Ingresar a la página web Colecciones El Comercio <https://coleccionselcomercio.pe/>, y/o, (ii) escribir al WhatsApp 888 070 096. El precio de la primera entrega será de S/24.90. Stock de 3,750 unidades en promedio por entrega de la colección. Válido a nivel Nacional desde el 15 de agosto hasta el 10 de octubre de 2025.

EMPRESA EDITORA EL COMERCIO S.A. RUC: 20143229816.

Revistas.PeruRadio.net.pe



COLECCIÓN
EXCLUSIVA

El Comercio

ALMA & sabor PERUANO con PISU

Revesimiento
antiadherente

Grosor 2.5mm.

Mangos soft-touch
efecto madera

Acabado
marmolado

Exterior resistente
a altas temperaturas

PIACENZA

MARCA EXCLUSIVA

CADA ENTREGA
A SOLO

S/ **45**.90

S/ 79.90

7

ENTREGAS

24CM
26CM
28CM

ALMA & sabor
PERUANO PISU



3RA ENTREGA
TAPA MULTIDIÁMERTO
+ RECETARIO



ESCANÉAME
PARA MÁS INFO

¡ENCUÉNTRALOS EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB!

Para adquirir las 13 entregas consistentes en: Ollas, sartenes, accesorios y utensilios de cocina, cada entrega viene con un libro de recetas, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/>; y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 006 / 922 957 466. La primera hasta la decimotercera entrega tienen un costo de S/45.90 cada una. Stock de 5,000 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 31 de julio hasta el 20 de noviembre de 2025.